

VISIT...

LANZAROTE
Caliente.COM

100 грибов

1067451

- ЧТО ТАКОЕ ГРИБ
- КАК ОПРЕДЕЛЯТЬ ГРИБЫ
- КУДА РАСТУТ ГРИБЫ
- КОРОТКОЕ ГИСТРИЧЕСКОЕ
- ЯДОВИТЫЕ ГРИБЫ
- ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЛЕШ-ИЗ ГРИБОВ
- КОНСЕРВИРОВАНИЕ ГРИБОВ
- ДВА ДИОМЫ ГИСТРИЧЕСКОЕ
- СБОР ГРИБОВ ДЛЯ ТОРГОВОЙ СЕТИ
- ОПИСАНИЕ ВИДОВ

Эта книга гарантирует вам удачные походы за грибами



• ЛЕСНАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ •

МАУРИ КОРХОНЕН

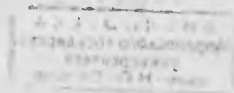
100 грибов



МАУРИ КОРХОНЕН

100 грибов

Перевод с финского Л. В. БЛЮДНИКА
Под редакцией канд. биол. наук
В. И. ШУБИНА



МОСКВА
«ЛЕСНАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ»
1981

ББК 42.349
К70
УДК 630*28(460)

Корхонен М.

К70 100 грибов: Пер. с финск./Под ред. канд.
биол. наук В. И. Шубна.— М.: Лесн. пром-сть,
1981.— 168 с., ил., 2 л. цв. ил. В пер.: 1 р. 70 к.

Автор — известный в Финляндии миколог. В книге приводятся сведения о 100 видах съедобных, условно съедобных и ядовитых грибов лесной зоны. Для каждого вида указываются географическое распространение, условия произрастания, сроки заготовки, способы хранения и пищевая категория. Грибы нашей страны и Финляндии сходны, поэтому книга представляет интерес для советского читателя. Особую ценность придают ей прекрасно выполненные цветные иллюстрации.

Для любителей природы, а также для работников лесхозов и потребкоопераций, занятых заготовкой грибов.

40502—110
К 037 (01)—81—29—81 3903000000

ББК 42.349
635.8

УЛ
1067451
БИБЛИОТЕКА
Мордовского государственного
университета
имени Н.П. Огарева

Mauri Korhonen
100 sientä
4. uusittu painos
Valokuva ja piirroksset tekijän
© 1973 Mauri Korhonen

Helsingin yliopisto
Kasvillieleen laitos
Kasvimuseo

ISBN 951—1—01932—5 © Перевод на русский язык.
Kustannusosakeyhtiö «Лесная промышленность», 1981
Otavan painolaitokset
Keuruu 1975

Содержание

ПРЕДИСЛОВИЕ АВТОРА К РУССКОМУ ИЗДАНИЮ . . .	4
ОТ РЕДАКТОРА	5
ОТ АВТОРА	6
ГРИБНИКУ	9
ЧТО ТАКОЕ ГРИБ	9
КАК ОПРЕДЕЛЯТЬ ГРИБЫ	14
КОГДА РАСТУТ ГРИБЫ	26
ХОРОШИЕ ГРИБНЫЕ МЕСТА	28
ГРИБОКОРЕНЬ, ИЛИ МИКОРИЗА	30
ЗА ГРИБАМИ	31
ЯДОВИТЫЕ ГРИБЫ	33
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ ИЗ ГРИБОВ	37
КОНСЕРВИРОВАНИЕ ГРИБОВ	38
ЗНАЧЕНИЕ ГРИБОВ В ПИТАНИИ	41
ДВЕ ДЮЖИНЫ ГРИБНЫХ БЛЮД	41
ГРИБЫ КАК УВЛЕЧЕНИЕ	51
СБОР ГРИБОВ ДЛЯ ТОРГОВОЙ СЕТИ	52
УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ	53
БИБЛИОГРАФИЯ	154
СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ ДЛЯ СОВЕТСКОГО ЧИТАТЕЛЯ	155
СЛОВАРНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ НАЗВАНИЙ ГРИБОВ НА ФИНСКОМ И ШВЕДСКОМ ЯЗЫКАХ	155
АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ РУССКИХ НАЗВАНИЙ ГРИБОВ	162
АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ ЛАТИНСКИХ НАЗВАНИЙ ГРИБОВ	

Уважаемый читатель! Мне очень приятно, что книга «100 грибов», которая уже увидела свет на финском, шведском, норвежском и датском языках, теперь будет издана и на русском языке. Я рад этому, так как знаю, что в Советском Союзе много людей любит заниматься сбором грибов.

Видовой состав грибов в Финляндии почти такой же, как и в зоне северных хвойных лесов Советского Союза. Финские традиции использования съедобных грибов во многом опираются на русские. В Финляндии так же, как и в СССР, находят применение трубчатые грибы и млечники для приготовления национальных грибных блюд.

Я надеюсь, что моя книга окажется полезной советским любителям грибов и совместными усилиями мы научимся еще лучше использовать бесценные дары нашей природы, в частности, ценные и деликатесные лесные грибы.

М. КОРХОНЕН

Сбор грибов — наиболее массовое увлечение. Армия грибников-любителей постоянно увеличивается в связи со все возрастающей тягой городского населения к активному отдыху на природе.

Книга М. Корхонена содержит довольно разносторонние сведения о биологии грибов, их сборе, заготовке и использовании. Дается описание 100 видов грибов, многие из которых не пользуются вниманием грибников-любителей или же неизвестны им. Читатель найдет в книге и много советов по способам приготовления грибных блюд. Большим достоинством книги являются удачные черно-белые и цветные фотографии, которые вместе с описанием облегчают определение грибов. Следует заметить, что при описании грибов автор придерживается двойной — краткой и основной характеристик признаков, что, на наш взгляд, не совсем оправдано, но сохранено в русском издании.

В Финляндии и в нашей стране установились несколько различные взгляды на ценность тех или иных грибов. Например, большинство читателей будет удивлено, что груздь настоящий отнесен автором к малоценным видам, тогда как навозник белый, некоторые виды сыроежек, ежевик желтый — к деликатесным грибам. Есть расхождения и в оценке ядовитости грибов. Мы сочли нужным в таких случаях изложить свое мнение в примечаниях.

Надеемся, что книга М. Корхонена, содержащая интересные и полезные сведения о грибах, будет по достоинству оценена советским читателем.

Кандидат биологических наук В. И. Шубин

Взросшее за последнее время увлечение грибами повлекло за собой выпуск в свет данной книги. Зная затруднения рядового любителя грибов в определении съедобных видов и будучи фотографом, я стремился составить справочник по съедобным грибам, иллюстрируя его цветными фотографиями. Я надеюсь, что наряду с существующими определителями, этот справочник окажет помощь любителям грибов в их увлечении.

В данном справочнике благодаря последним исследованиям микологов была возможность показать область распространения тех или иных видов грибов в нашей стране. Вполне очевидно, что эти данные не конкретны, но тем не менее они призваны оказать помощь в определении грибов. В связи с выходом книги я приношу свою сердечную благодарность лицам, оказавшим мне бескорыстную помощь при определении области распространения видов: преподавателю домоводства Ляккес Хакала, доктору Гарри Хармая (от которого я, в частности, получил большую помощь при определении номенклатуры), профессору Пааво Каллио, лицензиату¹ филос. наук Илккес Кютовуори, профессору Юрьё Мякинену, магистру Алтти Нюману, лицензиату филос. наук Эстери Охеню, лаборанту Мартти Охеню, лицензиату филос. наук Тауно Улвинену.

Благодарю всех, кому я доставил определенные трудности в связи с этой работой. Особенно приношу свою сердечную признательность профессору Ристо Туомикоски и доценту Вейкко Хингикка за ту помощь

и ценные советы, которые я получил в процессе работы над данной книгой. Дух взаимопонимания, царивший в коллективе Ботанического музея при факультете ботаники университета (г. Хельсинки), намного облегчил мою работу.

Совместная работа с издателем проходила без трений и была очень увлекательной.

Тапиола, февраль 1973 г.

Дополнением к четвертому изданию являются описание и цветная иллюстрация паутинника особеннейшего, а также перечень названий грибов на шведском языке. Обновлены некоторые цветные иллюстрации и внесены мелкие исправления. Приношу свою сердечную благодарность всем, оказавшим мне помощь при подготовке данного издания, и, в особенности, доценту Гарри Хармая. Перечень шведских названий составили и сверили магистр филос. наук Улла Седеркрейц, магистр филос. наук Бьёри Федерли, лицензиат филос. наук Карл-Адам Хегтстрем и профессор Ганс Лютер. Всем им приношу мою сердечную признательность.

Тапиола, февраль 1975 г.

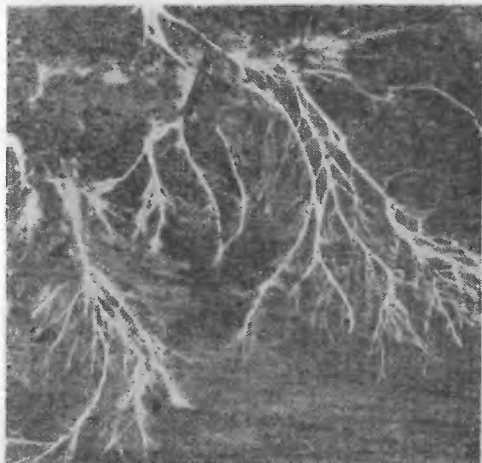
¹ Лицензиат — ученая степень, приблизительно соответствующая кандидату наук. — *Примеч. переводчика.*

Назначение этой книги — оказать помощь в определении съедобных грибов. В ней описаны наиболее часто встречаемые, а также самые ценные из наших съедобных грибов. В книге рассказано о «двойниках» наших обычных видов и об особо ядовитых из встречающихся грибов.

При определении грибов, помимо цветных иллюстраций, обязательно следует ознакомиться с описанием вида, поскольку описание и иллюстрация дополняют друг друга. Сходство некоторых видов подчеркивается особо, если существует угроза отравления. Поскольку в книге могут встретиться понятия, ранее возможно и неизвестные читателю, на стр. 13 имеется рисунок, поясняющий их. Приводятся также научные названия вида, что позволяет читателю сравнить грибы по иноязычным определителям. По установившемуся принципу в литературе, посвященной грибам, категория ценности отмечается условными знаками. Так как понятия об использовании грибов для приготовления пищи примерно одинаковы, то эти данные можно принять за руководство. Осторожность необходима при использовании белых пластинчатых грибов из-за опасности отравления, например поганкой белой (мухомором вонючим). В пищу можно употреблять только те грибы, которые вам известны.

В нашей стране¹ произрастает более 2000 видов шляпочных грибов, и, естественно, в данной книге приведена только часть из них. Если не принимать во внимание редкие, неприятные на вкус или жест-

¹ Здесь и далее выражение «в нашей стране...» означает, что речь идет о Финляндии. — *Примеч. переводчика.*

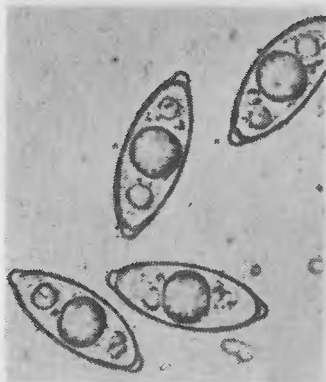


Вид грибницы на гниющей древесине

кие грибы, а также представителей одного из самых многочисленных семейств наших лесов — паутинников, то большинство из съедобных грибов в данном справочнике освещены. В конце книги приводится библиографический перечень литературы.

Что такое гриб

В повседневном языке слово «гриб» означает наземную часть растения, т. е. плодовое тело. И тем не менее, основной частью гриба является растущая в лесной подстилке, на гниющей древесине или в другом органическом субстрате грибница, состоящая из микроскопически тонких нитей и временами образующая наземное плодовое тело «гриб» — шляпку на ножке или другие формы. Плодовое тело является органом размножения или спороносителем. При со-



Споры строчка
гигантского (*Equisetum
gigas*)
при многократ-
ном увеличении

зревании споры, длина которых в среднем 0,01 мм, разносятся воздушными течениями на большие расстояния и, попав в благоприятные условия, прорастают и дают начало новой грибнице.

Особенно много грибницы в лесной почве. Часто ее можно увидеть, если приподнять мох или осторожно разгрести лесную подстилку. Грибница похожа на плесень, светлую паутину или более плотные переплетения, цвет которых может быть белый, серый, коричнево-желтый или различных желтых оттенков. Особенно много толстых переплетений у основания ножки гриба. В основном нити грибницы многолетние, они могут, разрастаясь, образовывать пятна, диаметр которых колеблется от нескольких сантиметров до метра. Очень сильно развита грибница у грибов — разрушителей древесины, так называемых ксиллофилов. При желании и тщательной работе такую грибницу можно отделить от древесины. Временами, но не обязательно каждый год, из грибницы формируется плодовое тело, или гриб. На таких местах грибы можно находить в течение ряда лет и даже десятилетий до тех пор, пока условия для роста грибницы будут благоприятными. В конце концов нити и гнию-



Разрушение древесины березы, производимое чешуйчаткой отклоняющейся (*Phellinus heteroclitus*). Гриб проник внутрь древесины через трещину, образованную морозом (видна справа внизу)

щие деревья будут настолько разрушены, что для необходимого существования грибов пропадет источник питания, таким образом, мы теряем некогда урожайное грибное место.

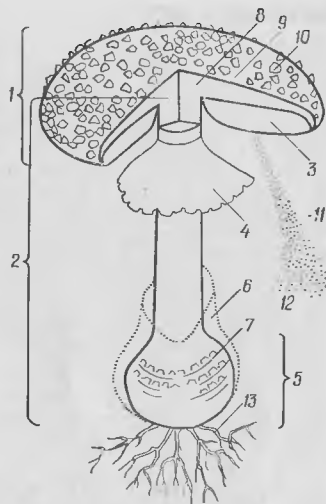
Грибы являются паразитирующими организмами, которые в большинстве случаев питаются за счет разложения мертвого органического вещества. В корнеобитаемом слое почвы грибы (наряду с беспозвоночными, клещами, другими насекомыми, нематодами и прочими живыми организмами: бактериями, слизевиками, актиномицетами, водорослями и лишайниками) разрушают отмирающие органические вещества, превращая эту массу в соединения, пригодные для питания высших растений. Без этой работы по разложению отмирающей органики высшие растения наших лесов были бы погребены в массе отмерших, но не разложившихся органических веществ. В нашем холодном климате ведущая роль по разрушению органических веществ принадлежит грибам. Некоторые из них способны продолжать «свою работу» даже под снежным покровом.

Наглядным примером деятельности грибов является потрясающая скорость роста плодового тела. Эта скорость является рекордной среди представителей растительного мира и требует от грибницы сильного и интенсивного обмена веществ. Здесь большую роль играют грибокорень, или микориза, и его взаимоотношения с определенными видами деревьев и другими растениями (к роли микоризы вернемся немного позднее). В связи с последними исследованиями грибам придется все большее значение как одному из факторов, влияющих на продуктивность леса.

Плодовое тело образуется из плотного переплетения гиф. Части плодового тела, состоящие из плотно переплетенных гиф, лишь немного видоизменились, поэтому у грибов не выделяет как обособившиеся стебель (ствол), листья, корень. Обособившаяся клеточная ткань, которая плотнее остальных частей гриба, имеется только на поверхности его шляпки и образует кожу. На нижней стороне шляпки высокоорганизованных грибов расположен споросный слой плодового тела, так называемый гименофор. Поскольку грибы не располагают защитным механиз-

Схема строения гриба:

1 — шляпка; 2 — ножка; 3 — ляминки; 4 — кольцо; 5 — утолщение основания ножки; 6 — волдырь; 7 — мякоть; 8 — чешуйки; 9 — мякоть; 10 — кожная шляпка; 11 — остаток общего покрывала на коже шляпки; 12 — споры; 13 — спорный порошок; 14 — гифы



мом от испарения влаги, они зависимы от влажности окружающей среды. Плодовые тела некоторых видов грибов могут выдерживать засуху и с появлением нормальной влажности продолжают свой рост. Зимний гриб, например, выдерживает пониженную влажность и холод. Его плодовое тело после заморозков может продолжать свой рост.

Следует отметить, что в данной книге рассматривается лишь небольшая часть из обширной группы грибов. Основную же массу этой группы составляют ржавчинные, головневые, мушкетерские, плесневые и многие другие, из которых большинство известны как возбудители грибковых заболеваний растений. Очевидно, что грибов (в полном понимании всей обширной группы этих организмов) в нашей стране больше, чем других растений.

Как определять грибы

Человека, пользующегося настоящей книгой, в первую очередь интересует, как научиться точно и безошибочно различать съедобные грибы от ядовитых и несъедобных. Уже то, что в нашей стране произрастает более 2000 видов грибов, создает серьезную проблему для грибника, поскольку некоторые виды являются смертельно ядовитыми, многие могут вызвать отравления легкой и средней степени, а другие обладают неприятным запахом, вкусом или просто жесткие. Поэтому распознавание грибов — один из решающих моментов при их сборе.

В этой книге описана примерно $\frac{1}{20}$ часть всех видов грибов, растущих у нас в стране. Книга не является определителем, по которому с помощью определительных таблиц можно четко установить вид гриба. В ней дается описание наиболее распространенных, крупных и традиционных для грибников видов. Естественно, что в природе вы встретите и такие грибы, которые в книге не упомянуты, но тем не менее легче ознакомиться с грибами сначала по справочнику, а затем уже заниматься их поисками в лесу.

Детали, на которые в первую очередь обращается внимание, следующие: форма, величина, строение плодового тела, а также поверхность шляпки, запах, вкус, место и время произрастания. Гриб надо внимательно рассмотреть, понюхать и даже попробовать на вкус. На вкус можно практически пробовать все наши грибы без опасности отравления, при условии, если вы, попробовав, выплюнете этот кусочек. Наиболее сильный запах у разрезанного гриба, но он также хорошо чувствуется, если прикоснуться к нижней стороне гриба, предварительно слегка сдавив ее.

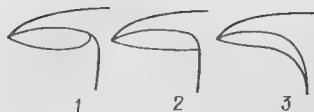
У разрезанного гриба можно увидеть цвет мякоти и ее возможные цветовые изменения, которые иногда происходят на глазах, а иногда в течение нескольких часов. Мякоть может иметь и другие важные признаки. Например, у грибов рода млечников плодовое тело хрупкое, легко разламывающееся во все стороны, выделяет из поврежденных мест млечный сок. Ломкая мякоть плодового тела также и у сыроежек. У многих других видов грибов плодовое тело, осо-

бенно ножка, — упругое, волокнистое, разрывающееся только в продольно-радиальном направлении.

С самого начала полезно усвоить, что форма и цвет шляпки у каждого гриба с возрастом изменяются. Для некоторых видов изменения окраски шляпки настолько разительны, что определить гриб по одному экземпляру бывает не только трудно, но и невозможно. В то же время наличие группы разновозрастных грибов не вызывает затруднения в их определении. В описаниях видов грибов размеры указывают на диаметр шляпки, если это специально не оговорено. Уделено внимание и изменениям размеров шляпки, так как рост грибов зависит от места произрастания и влажности воздуха (затянувшаяся теплая сухая погода может остановить их рост). И все-таки гриб даже с маленькой шляпкой способен производить споры, хотя по внешнему виду он создает впечатление незрелого. Таким образом, размеры гриба не являются решающим признаком.

Слизистость шляпки можно определить и по засохшему грибу, на коже которого всегда имеется прилипший мусор. Следует отметить, что характерные признаки вида лучше всего заметны на свежих, растущем, средневозрастном экземпляре (не слишком молодом, но и не старом). Понятия «сухая», «клейкая», «слизистая» поверхность шляпки обозначают состояние кожицы у свежих растущих грибов. Само собой разумеется, что грибы надо собирать целые и неповрежденные, так как некоторые определяющие признаки находятся у основания ножки (вольва у мухоморов). С собранными грибами следует обращаться достаточно осторожно, поскольку при небрежном обращении можно нарушить такие ценные и нежные признаки, как ворсистость или паутинистые волокна; даже легкое неосторожное прикосновение может изменить естественный, пригодный для определения цвет.

Гриб может иметь различные формы, из которых самой распространенной является шляпка на ножке. На нижней стороне шляпки расположен спороносный слой (гименофор), представляющий собой пластинки, трубочки, шпиги или гладкую, на первый взгляд, поверхность. Гименофор состоит из спорообразующих элементов — гимениев, на поверхности которых за-

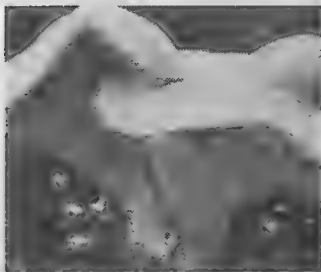


Способы крепления пластинок к ножке:

1 — свободно подвешенные; 2 — приросшие; 3 — низко-



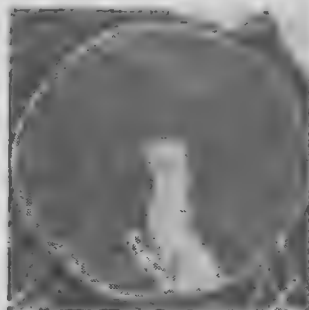
Пластинчатый гриб, у которого между пластинками видны ламеллообразные пластинчатые образования (гигрофор черный) — *Hygrophorus camatophyllus*



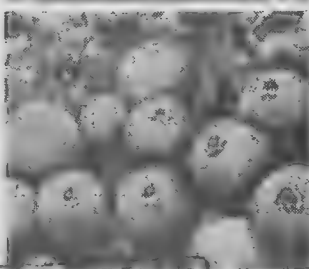
Ежевик с шипиками под шляпкой (ежевик желтый) — *Hydnum repandum*

рождаются микроскопически малые споры. Пластинчатая или трубчатая поверхность гименофора многократно увеличивает спорообразующую поверхность гриба. У грибов семейства рогатниковых гимений расположен на внешней поверхности вставистых отростков. У дождевиков споры созревают внутри плодового тела, и после их созревания оболочка гриба разрывается в верхней части плодового тела. У строчка обыкновенного, сморчка конического, гелвеллы ямчатой, дисцины щитовидной, которые относятся к сумчатым грибам, споры образуются в микроскопически малых мешочках, открывающихся на внешней поверхности плодового тела.

Гриб, у которого под шляпкой мелкие трубочки (козляк — *Suillus bovinus*)



Дождевики в момент разрыва верхней части оболочки (дождевик грушевидный) — *Lycoperdon pyriforme*





Шляпка гриба-зонтика пестрого (*Macrolepiota procera*) покрыта крупными чешуйчатыми чешуйками; кольцо, скользящее по ножке, и чешуйчатая ножка

Пластинчатый гименофор образуется из тонких пожевидных пластинок, радиально отходящих от ножки к внешнему краю. Нижний край пластинки принято называть острием пластинки. Крепление пластинок к ножке может быть свободным, нисходящим, приросшим. Этот признак может изменяться по мере роста плодового тела и не является обязательным для каждого вида в отдельности. Пластинки могут быть толстыми или тонкими, частыми или редкими (например, гигрофоровые), узкими или широкими, прямыми или разветвляющимися и даже ветвящимися.

Для ежевика желтого и ежевика пестрого характерен гименофор, образованный шипами. У трубчатых грибов и трутовиков издавна гименофор кажется относительно гладким, но при более внимательном изучении можно обнаружить густую сеть мелких отверстий. Эти отверстия, открывающиеся на нижней поверхности гименофора, образованы мельчайшими

На верхней поверхности шляпки мухомора красного (*Amanita muscaria*) остатки общей покрывала. Ножка с булавовидным основанием

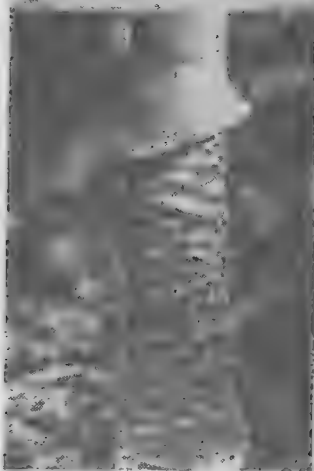


трубочками¹. Гимений расположен по внутренней поверхности этих трубок. У трубчатых грибов гименофор легко отделяется от мякоти шляпки, у трутовиков, напротив, — очень плотно скреплен с мякотью.

Цвет спор, столь важный при определении грибов, мы можем увидеть при споровыделении на чистый лист белой бумаги. Шляпку гриба без ножки укладывают гименофором на бумагу и накрывают на некоторое время перевернутой посудной для предотвращения притока воздуха. Через пару часов, самое большее через ночь, из шляпки высвасается такое количество спор, что они образуют на бумаге рисунок, по которому можно определить их цвет. Цвет спор (так же, как их размеры и форма) постоянный для определенного вида, этот признак является одним из основных в систематике грибов. После при-

¹ Из-за трубчатости гименофора грибы называют трубчатыми. — Примеч. переводчицы.

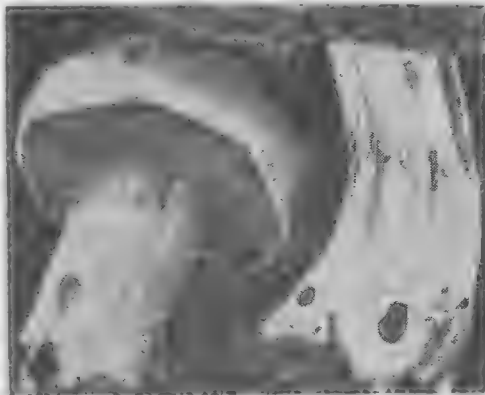
Кольцо у мухомора серо-розового (*Amanita rivescens*) с частыми радиальными полосками



На ножке паутинника красного браслетчатого (*Cortinarius armillatus*) видны красные пояски неправильной формы

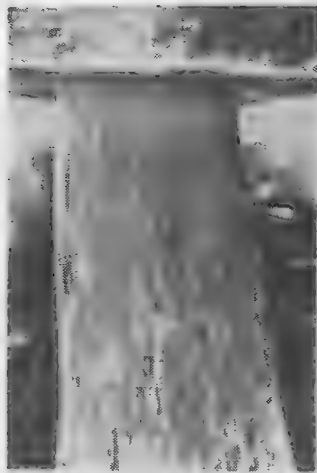


У молодых паутинников между ножкой и краем шляпки имеется паутинистое — волокнистое частное покрывало (паутинник воюющий — *Cortinarius tra gans*)



обретения навыка цвет спор можно определять прямо на гименофоре, особенно если споры светлые. Созревшие споры придают гименофору свой цветовой оттенок.

Хотя находящееся на ножке гриба кольцо — один из характернейших признаков, но случается, что оно нарушено или у некоторых видов (например, у масленка) может высохнуть до такого состояния, что становится практически незаметным. У молодых грибов кольцо от ножки простирается к краям шляпки, прикрывая таким образом гименофор. У некоторых грибов на ножке остаются рисунки, напоминающие остатки колец или пояски (паутинники). Кольцом

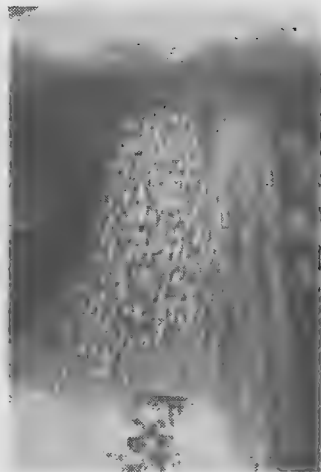


На ножке белого гриба (*Boletus edulis*) виден тонкий светлый сетчатый рисунок

можно назвать только те остатки частного покрывала, которые явно выделяются на поверхности ножки. Пожка по своей форме может быть или сужающейся к основанию, или булавовидно расширяющейся, или клубневидной. У большинства мухоморов остатки общего покрывала сохраняются в виде вольвы у основания булавовидной ножки.

При подробном описании окраски грибов затруднения вызывают как скудость словарного состава, передающего цветовую гамму, так и лежные спокойные переходы оттенков в разные тона. Так, у грибов довольно часто встречается серый и коричневый цвет в различных цветовых вариациях. Для каждого вида существует довольно типичная, определенная окраска, которую часто бывает трудно выразить словами. Значительная дополнительная трудность возникает

На ножке желчного гриба (*Tytopilus felleus*) более четкий темный сетчатый рисунок



при описании окраски в различных погодных условиях. Эти изменения невозможно точно передать даже на цветной фотографии.

Цветные иллюстрации к данной книге мы старались выполнить с самых типичных для вида экземпляров или групп грибов, но, несмотря на это, внешний вид гриба для полной уверенности следует сравнить с его описанием.

Большое значение при определении грибов имеет место их произрастания. Например, поганка белая (мухомор воночный) всегда растет в лесу, тогда как большинство шампиньонов предпочитают открытые места. На одном и том же гниющем стволе листового или хвойного дерева встречаются разные грибы. Весной и осенью растут совершенно другие виды, чем летом и в начале осени. Микоризные грибы раз-



На ножке осино-
вика желто-буро-
го (*Leccinum ver-
sipelle*) темные
хлопьевидные че-
шуйки

Опенок осенний,
или настоящий
(*Armillarieta mel-
lea*) и темная
грибница на гни-
ющем пне хвойно-
го дерева



борчивы к окружающему их лесу (так, в чистом березняке невозможно найти словую мокруху). Всем хорошо знакомая волнушка, как правило, является спутником березы, осиновик тяготеет к лесу, в составе которого есть осина, масленок — к сосновым борам.

Желательно свои знания по определению грибов по возможности проверить у специалистов во время групповых походов за грибами, на курсах или собраниях общества любителей грибов. Своевременным мероприятием со стороны государства и общины была бы организация службы определения грибов. Но самый действенный способ научиться определять грибы — это личное знакомство с грибами и окружающей их средой в естественных условиях. По мере накопления знаний и опыта определение грибов становится менее затруднительным. Сто грибов, описанных в данной книге, можно сравнительно быстро научиться определять, так как описания даны по широко распространенным и легко определяемым грибам.

Съедобные грибы, легко распознаваемые начинающими грибниками

Строчок обыкновенный	(1)*	Груздь черный	(69)
Гриб-зонтик пестрый	(8)	Сыроежка	(71)
Колпак кольчатый	(31)	Синевато-зеленая	(73)
Опенок осенний, или настоящий	(35)	Сыроежка сереющая	(74)
Опенок летний	(37)	Сыроежка желтая	(82)
Навозник белый	(48)	Белый гриб	(85,86)
Лисичка настоящая	(50)	Осиновики	(85)
Волнушка розовая	(60)	Масленок поздний	(93)
Млечник обыкновенный	(64)	Гжель желтый	(97)
		Дождевик	

Внимательно ознакомьтесь с этими видами

* (Здесь и далее номера в скобках обозначают порядковый номер грибов, описание которых приводится ниже. — Прим. редактора).

Когда растут грибы

Период плодоношения грибов на удивление растянут. Они появляются весной после таяния снегов и растут до прихода зимы. Правда, после весеннего появления строчков наблюдается некоторое затишье. Летняя сухая, теплая погода может вызвать перерыв в росте грибов, но дождливым летом они появляются уже в конце июня, когда начинают свой рост первые трубчатые грибы и сыроежки. Лучшее время для сбора грибов — вторая половина августа и до конца осени. Таким образом, осень — лучшее грибное время.

Плодоношение грибов продолжается гораздо дольше, чем мы привыкли считать. Постоянные и урожайные позднелесные виды начинают свой рост в конце сентября и продолжают, невзирая на заморозки, весь октябрь. Наиболее поздние грибы можно собирать до прихода зимы. Естественно, на рост грибов влияет и большая разница между климатом южных районов нашей страны и Лапландией. Возможно, это и есть одна из причин того, что в нашей стране собирается лишь малая часть из большого и ценного урожая грибов.

Про факторы, влияющие на урожайность грибов, мы знаем настолько мало, что не в состоянии прогнозировать будущий урожай. Некоторые грибные сезоны, например в 1966 и 1972 гг., были высокоурожайными, но наряду с ними бывают и неурожайные годы. Затяжные дожди часто решающим образом влияют на урожай грибов. Таким образом, могут быть большие колебания урожайности по различным районам страны.

С полной уверенностью можно сказать только то, что через две-три недели после сильных дождей, возможно, и появятся грибы. Не стоит расстраиваться, если после первых заморозков многие микоризообразующие грибы — трубчатые, сыроежки, млечники — прекратили свой рост. Это может также случиться и в связи с опаданием листьев и ассимиляцией деревьев к новым условиям. Походы за грибами следует продолжать, так как на месте микоризообразующих появляются другие, не менее урожайные виды.

У некоторых грибов рост начинается только с наступлением первых заморозков. Зимний гриб можно найти в защищенных местах даже зимой. Замороженную гифолому головообразную можно собирать с пней прямо на сковороду. Собирая разные виды съедобных грибов, мы увеличиваем продолжительность грибного сезона и можем более длительное время пользоваться свежими грибами взамен консервированных.

У каждого грибного сезона есть свои особые черты, и, по всей вероятности, не бывает двух повторяющихся друг друга грибных сезонов. Одни виды грибов появляются через год, другие дают богатый и стабильный урожай ежегодно, за исключением неурожайных сезонов. На наше счастье, есть виды, выдерживающие засушливую осень (опенок осенний, или настоящий, получающий достаточно влаги из корневой системы заглубившихся пней, в то время как те грибы, у которых грибища расположены в лесной подстилке, получают ее недостаточно). Опенок осенний хорошо растет и в дождливое лето.

Период плодоношения у разных грибов имеет неодинаковую продолжительность. Опенок летний может плодоносить с июня по октябрь каждый раз после благоприятных дождей, тогда как многие из грибов появляются раз в год и плодоносят в течение одной-двух недель. Урожай млечников, появившихся поздно из-за сухой осени, может быть сведен на нет наступившими заморозками. При теплой погоде в начале осени в грибном лесу может случиться всякое, но поздней осенью холода сдерживают рост грибов, и они сохраняются в лесу более длительное время.

В продолжительности роста плодовых тел наблюдается большая разница. Навозники появляются, растут и пропадают буквально в течение нескольких дней, тогда как другие виды растут где-то около месяца (трутовики в это число не входят). Если хотите во время грибного сезона оказаться на высоте положения, то излюбленные грибные места надо проверять в течение пары недель. Урожай грибов следует собирать своевременно, пока грибы молодые и не поражены личинками насекомых. Если вы запоздали со сбором грибов, то разумнее всего оставлять червивые

грибы на своем месте. Довольно частые заболевания от грибной пищи являются результатом не столько извощенности грибов, сколько использования в пищу испорченных грибов.

Хорошие грибные места

Где находятся хорошие грибные места? Этот вопрос довольно часто задают специалистам, сведущим в микологии, и он не лишен основания, так как начинающий грибник часто напрасно тратит время на поиски своей добычи. В урожайный год можно наглядно убедиться, насколько грибы обычны и как их много может быть. О местах произрастания грибов свидетельствуют находки плодовых тел.

Для грибов требуются: достаточно питательная среда, оптимальные для нормального роста влажность и температура воздуха, для некоторых видов — степень освещенности. Будучи организмами, получающими питание за счет других, грибы лучше всего произрастают там, где имеется достаточное количество органических остатков. Прохладные, в меру сырые леса, с развитым моховым и лишайниковым покровом являются замечательными местами для роста грибов. Отсюда с полной уверенностью можно сказать, что Финляндия — рай для грибника, во всяком случае здесь в меру влажное лето. Естественно, что на открытых местах растут свои виды, но в количественно видовом отношении леса неизмеримо богаче грибами.

Наибольшее количество видов встречается в смешанных лесах, имеющих в своем составе лиственные и хвойные деревья. Очень своеобразны по видовому составу грибов лишайниковые сосняки. На участках с травостоем в лиственных лесах грибов растет меньше, но видовой состав довольно разнообразен. Много грибов можно найти на лесных опушках и по краям лесных тропинок. Похоже на то, что эрозия почвы, вызываемая прокладкой лесных дорог и тропинок, не имеет существенного влияния на уменьшение урожая грибов и даже наоборот. Только чрезмерная эрозия может как-то повлиять на рост грибов. При благоприятных погодных условиях грибы можно встретить везде, вплоть до лишайниковых скальных сосняков.



Перестойные леса — рай для грибов-ксиллофитов

Урожайность грибов находится в прямой зависимости от погодных условий. В сухое лето лучшими для произрастания грибов будут края болот, места, увлажняемые родниками, тенистые северные склоны, низкие места, леса с густым древостоем. Сырым летом хорошими грибными местами являются леса с естественным дренированием почвы. Как правило, можно считать, что в спелых лесах грибов больше, чем в мелколесье.

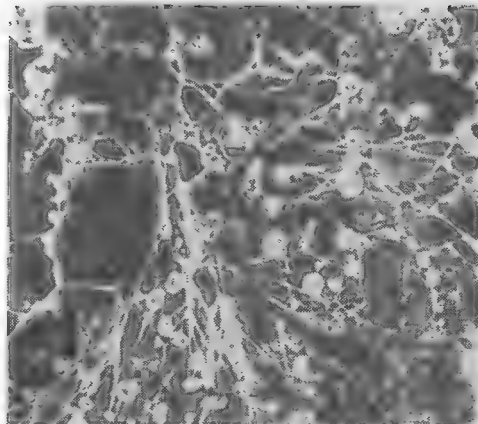
Рубка древостоя вызывает коренной переворот в видовом составе грибов. Часть микоризных грибов исчезает на долгие времена. Остается лишь свинушка токая и то в тех местах, где проводилась выборочная, а не сплошная рубка. Видовой состав восстанавливается очень медленно и в течение продолжительного времени. Восстановительный процесс очень схож с этапами восстановления сосудистых растений, которые вновь вырастают в строго определенном порядке. Отсюда можно сделать вывод: искать грибы на вырубках не следует (исключение составляют строчки).

Видовой состав естественных перестойных лесов (национальных парков) в какой-то мере отличается от видового состава лесов, которые подвергаются уходу со стороны человека. Очевидно, что человек в результате проведения ряда мероприятий в лесу может свести на нет некоторые из грибов. Съедобные грибы можно собирать не опасаясь, что уменьшится их урожайность.

Грибикорень, или микориза

Одним из важных явлений, знание которого объясняет зависимость появления грибов от определенных растений, является симбиоз грибов и деревьев. Большинство из встречаемых в лесу грибов образуют на корнях деревьев грибикорень, или микоризу. Отдельные виды грибов приспособились сосуществовать определенному виду дерева или нескольким деревьям. Гривница, встречааясь с мелкими корешками деревьев, оплетает их и проникает сквозь кору между клеток. Микоризу можно увидеть невооруженным глазом. Для этого достаточно раскопать в лесу участок корня растущего дерева. На кончиках мелких боковых корешков вы увидите чехол, образованный грибами. Исследования показывают, что грибы получают от дерева органические вещества и углеводы, а деревья, в свою очередь, получают от грибов минеральные вещества.

Микроскопически тонкая и обширно развитая грибница многократно увеличивает поверхность корневой системы дерева. С одной стороны, с ее помощью дерево получает питательные вещества, а также воду для своего роста. С другой стороны, такой симбиоз как бы привлекает один вид грибов к определенному виду деревьев. Классическим примером такого сосуществования может служить масленок лиственничный, который лишь в исключительнейших случаях встречается у корней других хвойных пород. При описании грибов мы старались по мере возможности указывать на дерево-хозяина



Микориза на корнях сосны. На снимке корни сосны темного цвета, грибница в вид белых нитей. Микориза (сочетание грибницы с корнями дерева) видна в форме клубеньковых образований. Снимок в 2,3 натуральной величины.

За грибами

Издrevле в Финляндии каждый человек имел право свободно заниматься сбором грибов и ягод в любых лесах и на любой территории, если это не доставляло беспокойства и не наносило убытка владельцу. Это право, включая туризм, приобретает в настоящее время особо важное значение в связи с тем, что необходимость смены вида деятельности становится одной из актуальнейших проблем в нашем урбанизированном обществе. Наряду с выездами на лоно природы, туризмом, лыжными прогулками, охотой, рыбной ловлей и другими видами отдыха на свежем воздухе, сбор грибов приобретает все большую популярность. Многие нашли в этом увлечении приятный и полезный вид досуга, где интерес и польза дополня-

ют друг друга. Помимо прогулок на свежем воздухе, вы приносите домой дар природы, из которого можно приготовить вкусную пищу.

Если небольшое количество грибов во время грибного сезона можно найти почти всегда, то наилучшее грибное время наступает через две-три недели после обильных дождей. Несмотря на то, что дожди способствуют росту грибов, грибы все же удобнее собирать в сухую погоду. Качество и вкусовые показатели грибов в дождливое время не из лучших. Кроме соответствующей лесу и погоде одежды (особенно водонепроницаемой обуви) и еды, в экипировку грибника входят объемистая корзина, желательно с низкими краями, и нож (в последнее время в продаже появились ножи со шесткой). Берут с собой и справочник по грибам; если справочника нет, то неизвестные грибы собирают и определяют в домашних условиях.

Лучше всего собирать грибы целыми, так как при этом можно использовать их большую часть и, самое главное, в них сохраняются все необходимые для определения признаки. От растущих на пнях и знакомых нам видов собирают только шляпки. Без всякого сожаления следует оставлять в лесу испорченные, червивые, старые, задревеневшие грибы и собирать только молодые, чистые, здоровые. Этим самым исключается ненужная перевозка мусора и негодных грибов домой.

Шляпки грибов укладывают в корзину гименофором вниз, предотвращая таким образом попадание грязи между пластинками и на трубки, чтобы впоследствии не заниматься довольно трудоемкой работой по чистке грибов. Наличие промежуточных стенок в корзине позволяет сразу сортировать грибы, например съедобные от подозрительных или неизвестных. В пищу можно использовать только те виды грибов, которые вам хорошо знакомы. Не рекомендуется собирать грибы в полиэтиленовые пакеты, так как они могут поломаться или помяться. Кроме того, при более длительном хранении температура внутри пакета резко повышается, что приводит к быстрой порче грибов. Если вы все-таки собрали грибы в пакет, то их надо как можно быстрее выложить из него в проветриваемое место.

Грибы являются организмами, требующими для

своего роста кислород. По степени сохранности свежие грибы можно сравнить со свежей рыбой, поэтому дальнейшую переработку грибов следует проводить в день их сбора. Порче грибов способствует активное разложение ферментов. Во время длительного хранения без переработки из яиц насекомых вылупляются личинки, которые приводят в негодность, казалось бы, совершенно здоровые грибы. Наиболее выносливые из видов: ежевик желтый, трутовик овечий, личика настоящая — могут храниться в проветриваемом, прохладном помещении несколько дней (если они при сборе не были червивыми). Самые нежные виды — навозники, дождевики — требуют незамедлительной переработки, так как на следующий день они уже непригодны для потребления. Горячая обработка грибов (варка, тушение) останавливает процесс разложения ферментов, и возможности хранения грибов значительно повышаются.

Следует остерегаться повторного использования и разогревания грибных блюд. Желудочно-кишечные заболевания чаще всего происходят не от ядовитых грибов, а от испортившейся или неправильно приготовленной грибной пищи. Испорченная рыба не попадает на удочку, а испорченных грибов в лесу больше, чем мы предполагаем.

Дома, по возможности сразу, надо провести сухую чистку грибов, удаляя сор и испорченные места. Если грибы нечервивые и собраны со знанием дела, то удаление гименофора или снятие с волнушек ворсистого верха — совершенно неужное занятие. Лишь в тех случаях, когда в крупных трубчатых грибах обнаружены яйцекладки насекомых, гименофор следует удалить. У некоторых грибов со слизистой шляпкой проще удалить верхнюю слизистую кожицу, чем очищать ее от мусора. Знакомое всем отваривание грибов требуется только для млечников и некоторых других видов. Большинство из наших грибов можно использовать без предварительного отваривания.

Ядовитые грибы

Широко распространено мнение о том, что грибы являются ядовитыми растениями. Это мнение бытует еще с тех пор, когда грибы, змеи, лешие считались

печистой силой. На самом деле большинство грибов, за исключением некоторых видов, совершенно безопасны и, кроме того, большая часть из них не только съедобна, но и является изысканным деликатесом.

Наиболее опасными грибами, вызывающими в быту большинство отравлений, является поганка белая — *Amanita virosa*, паутинник особеннейший — *Cortinarius speciosissimus* и строчок обыкновенный — *Gyromitra esculenta*. Эти виды и некоторые из нижеперечисленных относятся к смертельно ядовитым грибам, содержащим токсины группы полипептидов. Вызываемые ими симптомы отравления проявляются через большой промежуток времени после приема, так что при определении токсинов часто забывается связь отравления с грибами. В нашей стране зафиксировано несколько случаев отравления грибами со смертельным исходом, но в последнее время, благодаря просветительной работе среди населения, такие случаи чрезвычайно редки.

Поганка белая (вид 45) содержит в себе аманитин, который устойчив при температурной обработке. Ферменты желудочно-кишечного тракта не в силах его нейтрализовать. Симптомы отравления проявляются через 8—24 ч после приема пищи. За это время во внутренних органах (особенно в печени) могут произойти необратимые процессы. Симптомы являются сильная рвота, жидкий стул, рези в желудке. При подозрении отравления поганкой белой следует срочно обратиться за квалифицированной медицинской помощью. Вовремя оказанная медицинская помощь может в большинстве случаев предотвратить смертельный исход.

Степень отравления зависит от возраста, общего состояния пострадавшего, количества съеденных грибов и их токсичности. Одна среднего размера поганка белая может привести к смертельному исходу. Вид ядовитого гриба стараются установить по остаткам, содержащимся в рвоте, или отбросам грибов после очистки. С точки зрения медицины, правильное определение вида играет существенную роль. Случаи отравления поганкой белой обычно связаны с неумением отличить ее от шампиньонов или других, похожих на нее грибов.

Паутинник особеннейший (*Cortinarius speciosissimus*, вид 17) содержит в себе токсин ореллантин, который, помимо общего отравления желудочно-кишечного тракта, особенно губительно действует на почки. Наиболее сильные симптомы отравления чаще всего проявляются на 3—14-е сутки после приема гриба в пищу. Появляются общее недомогание, упадок сил, сильное чувство жажды, головные боли и пр. Вскоре за этим наблюдается функциональное нарушение работы почек, которое приводит к еще более серьезным последствиям, и без своевременно оказанной медицинской помощи человек может погибнуть. Одним из методов лечения может быть подключение искусственной почки или даже пересадка почек. Даже при легком отравлении процесс выздоровления у больного протекает очень медленно, в течение нескольких месяцев. Небольшое количество гриба уже дает симптомы отравления. Насколько известно, ореллантин сохраняется в грибе после отваривания или сушки.

Строчок обыкновенный (*Gyromitra esculenta*, вид 1) в свежем виде содержит токсин гиромитрин, действие которого аналогично токсинам поганки белой. В отличие от вышеуказанных токсинов гиромитрин легко выщелачивается или испаряется. Его можно удалить из строчков при сушке. В газообразном состоянии гиромитрин сохраняет свои отравляющие свойства, поэтому не рекомендуется сушить большое количество строчков в жилом помещении. Из строчков гиромитрин удаляется также при кипячении в течение 4—5 мин в большом количестве воды. Воду после кипячения надо слить, а грибы тщательно промыть. В сушеных грибах токсин нейтрализуется, и они становятся пригодными для употребления без предварительного отваривания. В то же время жареные без предварительного отваривания строчки могут быть очень опасными. Наиболее сильные отравления этим видом грибов зафиксированы среди детей, которые во время игр в лесу ели так приятно выглядевшие свежие строчки.

Смертельно ядовитым, к счастью у нас очень редким видом, является поганка бледная (*Amanita phalloides*, упоминается в описании вида 45), а также

розовопластинник весенний (*Rhodophyllus lividus*, упоминается в описании вида 30). Возможности нахождения этих грибов, кроме юго-западной части страны, очень маловероятны. Опасные, но редко заканчивающиеся смертельным исходом, отравления может вызвать употребление в пищу мухомора красивого (*Amanita muscaria*), мухомора королевского (*Amanita regalis*) и очень редкого мухомора пантерного (*Amanita pantherina*), все упоминаются в описании вида 4. Содержащиеся в них токсины выделяются в воде и после кипячения они самое большее могут вызвать легкое отравление. Помимо вышеуказанных видов, ядовитыми считаются также некоторые грибы рода волокопник (*Inocybe*), говорушек (*Clitocybe*), семейства розовопластинников (*Rhodophyllus*), рода псилоцибе (*Psilocybe*).

Подозрительными и неоднократно вызывавшими заболевания видами являются: опенок серножелтый (вид 34) и свинушка тонкая (вид 55), из которых последняя довольно часто попадает в пищу. Свинушка тонкая даже после отваривания вызывала серьезные отравления. Видимо, все смысл полностью отказываться от ее использования, так же как и от млечника серо-розового (вид 63), и отнести их к категории несъедобных грибов.

Условно ядовитым является навозник серый (вид 49), который содержит в себе антабус¹. Сочетание его с алкоголем вызывает острое отравление. Употребление алкоголя даже через двое суток может вызвать антабусную реакцию.

Из вышеизложенного можно сделать некоторые выводы. В пищу следует использовать только те грибы, которые вам хорошо знакомы. При подозрении на отравление грибами необходимо немедленно обратиться за квалифицированной медицинской помощью, особенно, когда есть подозрение на отравление поганкой белой или паутинником особеннейшим или когда в пищу использовались свежие строчки.

¹ Антабус — лекарственный препарат для лечения алкоголизма, то же, что и тетурам. Антабусная реакция нарушает процесс окисления алкоголя, в результате чего ощущается жар, стеснение в груди, рвота, чувство страха, сильное сердцебиение и пр.—
Примеч. переводчика.

Приготовление пищи из грибов

Одним из простейших и хороших способов является приготовление грибов в жареном виде. Мягкие на вкус грибы пригодны к употреблению без предварительного отваривания. Их чистят всухую, без мытья в воде, после чего режут на сковороду. Грибы прожаривают до тех пор, пока не выкипит большая часть сока, затем добавляют масло сливочное, маргарин или растительные масла и доводят их до готовности. Некоторые виды готовы при легком прожаривании, другие требуют более основательного прожаривания. Соль добавляют по вкусу. При желании можно добавить лук (нарезанный лук обжаривают вместе с грибами), белый перец, петрушку. Из специй также часто употребляются наприка чолотая и кушмер. Особой нужды в острых приправах нет, так как без них лучше сохраняются тонкий вкус и нежный аромат грибов. Жареные грибы подают к столу горячими. В качестве тарнира можно использовать картофель отварной в мундире или подливки, которые готовятся из мясных бульонных кубиков. Сметана в грибных блюдах не обязательна.

В корне неверно утверждение о том, что грибные блюда можно готовить только на сливочном масле и сметане. Лучшие грибные блюда готовят без специй и приправ. Если для приготовления пищи употребляют сухие грибы, то воду после их вымачивания также желательно использовать, так как в ней растворяется большое количество минеральных веществ, содержащихся в грибах.

Тушеные грибы готовят в кастрюле с плотной крышкой, их доводят до слабого кипения в собственном соку, затем в грибы добавляют соль, сливочное масло (маргарин, растительные масла), специи по вкусу и подают к столу в горячем виде. Некоторые грибы из-за сильного привкуса для тушения не пригодны.

Грибы широко используются и для супов. Отличные супы получаются как из свежих, так и из сухих грибов. Бульон до желаемой консистенции загущают мукой, крупой или другими продуктами. Кубик мясного бульона — хорошее (но необязательное) до-

подлинные для придания приятного вкуса. Кусочек масла или ложка сметаны сделают грибной суп по-настоящему праздничным блюдом. Перед подачей на стол блюдо посылают петрушкой. Грибы используются в качестве основного продукта в так называемых «летних» супах, а также в качестве приправы к другим супам. Вообще для приготвления супов лучше всего использовать сушеные грибы. Особой необходимости в их вымачивании нет, так как во время приготовления супов грибы, как правило, разбухают.

Консервирование грибов

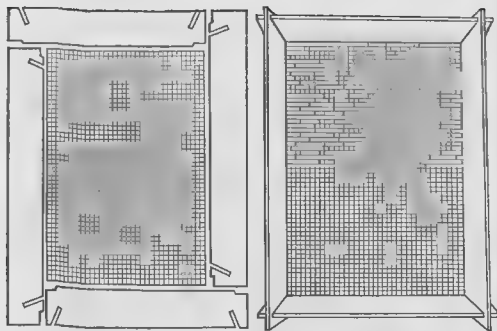
Засолка — один из древнейших и общепринятых способов консервирования грибов. Таким образом можно хранить почти все съедобные грибы; особенно пластинчатые. Исключение составляют взрослые трубчатые грибы, которые при варке становятся мягкими и слизистыми. Мягкие на вкус грибы можно солить сырыми (без предварительной варки). Их укладывают рядами в посуду для засолки, пересылая каждый ряд солью грубого помола. Сверху на грибы кладут гнет. Млечники и другие грибы, требующие отщипывания, доводят до кипения, воду сливают, дают ей стечь и грибы остужают. После этого грибы рядами укладывают в стеклянную посуду, пересылая каждый ряд солью. Для засолки используется соль грубого помола из расчета 100 г на 1 кг грибов. Сверху на грибы кладут гнет, чтобы они находились под рассолом. При длительном хранении грибы помещают в прохладном месте (температура не выше $+10^{\circ}\text{C}$). При наличии места, обеспечивающего хранение при температуре $+4^{\circ}\text{C}$, требуется 5% соли от веса грибов. Если солить мягкие на вкус грибы отдельно от млечников, то получаются совершенно разные по вкусовым качествам соленья, что мы и рекомендуем.

При богатом урожае грибов, помимо засолки смешанных грибов, можно рекомендовать засаливать грибы по видам. Из других способов засолки применяется соленье свежих, предварительно вымоченных грибов. Этот способ довольно широко распространен в Советском Союзе. Грибы вымачивают в холодной воде 2—3 суток. Воду за это время следует несколько

раз менять. У грибов исчезает горький привкус. Соленые грибы после вымачивания пригодны для поджаривания. Во многих странах также принят способ засолки свежих грибов в 10—20%-ном растворе поваренной соли. Соленые после предварительного отщипывания грибы занимают при хранении меньший объем, чем грибы, засоленные сырыми. Естественно, соленые грибы теряют значительную часть питательных веществ и свои вкусовые качества после отщипывания или вымачивания.

Замечательным способом консервации грибов является замораживание, хотя этот процесс для грибов еще недостаточно исследован. Похоже на то, что все виды грибов (целые или нарезанные) пригодны для замораживания. Жареные грибы также можно хранить в замороженном виде, при этом они занимают меньший объем по сравнению со свежеморожеными. Из полуфабрикатов заметно ускоряется и процесс приготовления пищи. Из жиров сливочное масло предпочтительнее растительных масел. Степень сохранности жареных грибов при замораживании ниже, чем у свежемороженных, но тем не менее они сохраняются минимум 3—4 месяца. Хорошо сохраняются в замороженном виде тушеные грибы. Их тушат в собственном соку, после чего они занимают меньший объем. Некоторые из видов грибов, приготовленные таким образом к консервации, становятся неприятно мягкими и скользкими. Приготовление пищи возможно из полностью оттаявших грибов. Свежие грибы, замороженные при температуре -28°C , и полуфабрикаты, замороженные при -18 — 20°C , сохраняются 6—12 месяцев.

Сушка — своеобразный и приемлемый для многих видов грибов способ консервирования. При сушке заметно улучшаются вкусовые качества строчка обыкновенного, белого гриба, осиновика, трутника овечьего и др. Для многих грибов с тонкой мякотью сушка — один из самых легких и простых способов консервации. Условия сушки в значительной степени влияют на вкусовые качества и способность гриба впитывать в себя влагу. Правильно высушенные грибы при зачачивании быстрее набухают, чем завяленные. Сушка должна происходить при температуре 50— 60°C в хорошо вентилируемом месте.



Самодельные приспособления для сушки грибов

Самым производительным агрегатом для сушки грибов является зерносушилка, в которой можно задать желаемый температурный режим. В домашних условиях небольшое количество грибов удобнее всего сушить на специально изготовленных сетках — сушилках, которые устанавливаются непосредственно над источником тепла, например над плитой. Разрезанные на пластины толщиной не более 0,5 см грибы укладывают на сетки тонкими рядами. Грибы с тонкой мякотью можно сушить целиком. Поток теплого воздуха должен циркулировать через грибы, унося с собой выделяющиеся испарения. Сетки меняют местами так, чтобы верхние грибы тоже сохли. Грибы желательно высушить в течение нескольких часов. Если температура воздуха слишком высокая, то интенсивное соковыделение может привести к порче грибов. При влажности 12% грибы достаточно сухие. Сушеные грибы удобнее хранить лопатками или крошкой в закрытой стеклянной посуде, в сухом, темном и прохладном месте. Грибы могут сохраняться годами, но со временем они теряют свои вкусовые качества и поэтому их не следует хранить очень длительное время.

Помимо засолки, замораживания и сушки, грибы можно хранить в уксусном маринаде, пастеризовать и т. д. Руководство по этим видам консервирования можно прочитать в поваренных книгах.

Значение грибов в питании

Грибы как продукт питания по своему составу находятся где-то между овощами, рыбой или мясом. По вкусовым показателям их можно отнести к приправам, которые хорошо сочетаются с овощами, картофелем и хлебом. Грибы также являются прекрасным дополнением к рыбным и мясным блюдам. Возможности использования грибов для приготовления пищи велики. Вкусовые отличия разных видов грибов вносят приятное разнообразие в наше питание.

Понятие человека о потребности в питательных веществах за последние десятилетия претерпело существенные изменения, поскольку продукты питания оцениваются не только по их калорийности. Грибы не вызывают склонности к полноте, так как их калорийность невысока (250—360 ккал) из-за низкого содержания жиров и углеводов. В то же время грибы содержат большое количество белков, минеральных веществ (до 1% сырой массы), витамины В, Д и многие другие ценные для человеческого организма вещества. Несмотря на их низкую калорийность (приблизительно такую, как и у овощей), грибы нельзя назвать низкокачественным пищевым продуктом. Множество таблиц, опубликованных в изданиях, посвященных кулинарии, указывают на значимость грибов в рационе человека. Естественно, что в оценке гастрономических качеств грибов имеются большие отклонения, но для сравнения можно сказать, что белый гриб по содержанию питательных веществ равнозначен телятине.

Две дюжины грибных блюд

Для большинства нижеприводимых рецептов дается весовое или объемное количество грибов. Соответствующие блюда можно приготовить также из кон-

сервированных грибов. Виды грибов, указанных в рецептуре, предпочтительнее, но можно использовать и другие. Например, вкусный грибной суп можно приготовить из строчков, молоденьких березовиков, трютовиков овечьих и т. п. При описании видов автор по мере возможностей старался привести данные об использовании грибов. Вы сможете на своем опыте убедиться, насколько разнообразным может быть использование грибов при приготовлении пищи.

В большинстве случаев грибы улучшают вкусовые качества приготовляемой пищи. Например, нежные сыроежки или трубчатые грибы, прожаренные и добавленные в мясной фарш, придают свой особенный и неповторимый вкус мясным тефтелям. Толчеными грибами можно приправлять различные блюда. Несколько свежих листочек, добавленных в любой суп, не повредят его вкусу.

Грибы жареные

1 л грибов*

3 ст. ложки сливочного масла, маргарина или растительного масла

соль

перец белый

лимонный сок

Почищенные и нарезанные свежие грибы прожаривают до готовности в растительном масле (сливочном масле или маргарине). Добавляют соль по вкусу и немного сливочного масла. Далее можете приправить блюдо белым перцем и лимонным соком. Если использовать лук, то его следует нарезать и добавить перед окончательным подрумяниванием грибов. Грибы можно приготовить в собственном соку. Добавляется сливочное масло, лук, специи и после этого грибы подрумянивают. Жареные грибы подают к картофелю, рыбным и мясным блюдам или как дополнение к бутербодам.

Бифштексы из трютовика овечьего

свежие трютовики овечьи

куриное яйцо

панировочные сухари

масло

соль

* В нашей рецептуре в таких случаях принят не литр, а килограмм. — *Причеч редактора.*

Трютовики овечьи чистят всухую, обрезая ножки. Шляпки обваливают в смеси панировочных сухарей и сырого яйца. Соль добавляют в панировочные сухари. Грибы обжаривают на сливочном масле или маргарине. Таким же образом можно приготовить молодые белые грибы и шляпки гриба-зонтика пестрого.

Грибная запеканка с яйцами

0,75 л грибов

8 сосисок

3 куриных яйца

0,6 л молока

1 ст. ложка горчицы

сыр тертый

соль

Нарезать грибы и сосиски кубиками 1×1 см и залить все в смазанную маслом форму. Массу залить подсоленным молоком со сбитыми яйцами и горчицей. Сверху присыпать слоем тертого сыра и форму поместить на 45 мин в духовой шкаф при температуре 175°С. Запеканка подается к столу как основное блюдо с картофелем отварным и растопленным сливочным маслом.

Рыбно-грибная запеканка

0,5 кг рыбного филе (свежего или свежемороженого)

1 л листочек настоящих или других мелких грибов

3 помидора

масло сливочное

соль

перец белый

лимон

петрушка

сиггу¹

Рыбное филе натирают лимоном, добавляют соль и укладывают в смазанную маслом жаростойкую форму. Вычищенные грибы обжаривают в масле и приправляют сиггу. На филе укладывают слой нарезанных ломтиками помидоров, грибов и мелко рубленной петрушки. После этого в форму добавляют воду и сметану. Запеканка тушится в духовом шкафу

¹ Сиггу — острая молотая индийская специя. — *Причеч переводчицы.*

при температуре 200° С. Перед подачей на стол следует посыпать ее тертым сыром

Грибная запеканка с помидорами

0,5 кг помидоров

0,5—0,75 кг отварного картофеля

0,3 кг грибов (свежих или соленых, предварительно вымоченных)

масло сливочное

соль

перец белый

Помидоры ошпарить кипятком и нарезать ломтиками. Таким же образом нарезать картофель. Обжарить грибы. Все компоненты запеканки уложить в форму слоями так, чтобы слой картофеля был нижним, а слой помидоров верхним. Слой покрывают специями и на помидоры укладывают несколько кусочков сливочного масла. Форму с запеканкой помещают в духовой шкаф на 15—20 мин при температуре 200—225° С и доводят до готовности (помидоры развариваются).

Мясо-грибная запеканка

0,2 кг мелко нарезанных трубчатых грибов обжаренных или свежих (свежемороженых), опят летних

0,2—0,3 кг мясного фарша

долька чеснока

соя

сельдерейная заправка, перец черный, соль

лимонный сок, петрушка, тимьян

5—6 крупных картофелин

молоко

Мясной фарш, добавив в него 1—2 столовые ложки муки, подрумянить на сливочном масле, маргарине или с беконом. Затем нужно переложить его в кастрюлю, добавить толченую дольку чеснока (можно маленькую луковицу), сою, грибы, соль, перец черный, сельдерейную заправку—все по вкусу. Полученную массу разводят водой до средней густоты и варят около 15 мин, после чего добавляют мелко нарезанную петрушку и несколько капель лимонного сока. Картофельное пюре готовится отдельно. Мясной фарш с грибами и картофельное пюре слоями укладывают в форму и помещают в духовой шкаф до появления румяной корочки. По готовности подрумяненную корочку смазывают маслом, посылают тер-

тым сыром и украшают ломтиками бекона. Оставшуюся после еды запеканку на следующий день можно поджарить с яйцами.

Грибная запеканка

1 л свежих или 0,5 л соленых грибов

2—3 луковицы

2 куриных яйца

0,4 л снятого молока

0,1—0,2 л панировочных сухарей

2—4 ст. ложки сливочного масла

соль

Нарезать грибы и лук (при желании можно подрумянить). В охлажденную массу добавить молоко, панировочные сухари, сырые яйца и размешать до средней густоты. Массу уложить в форму и поместить в духовой шкаф примерно на 1 ч. Блюдо подают к столу с подливой из томатов или растопленным маслом.

Крупеник с грибами

2 крупных луковицы

1 л грибного ассорти (лисичек настоящих)

0,2 л риса

2 ст. ложки масла сливочного

1 кубик мясного бульона (или 0,4 л мясного бульона)

соль

перец белый

Мелко нарезанный лук подрумянить вместе с рисом в чугунке, добавить мясной бульон и кипятить на медленном огне около 20 мин. Грибы обжарить, размешать с рисом и луком. Приправить солью и перцем белым по вкусу. К столу можно подать с тертым сыром или томатной подливой.

Тефтели грибные

1 л грибов

5 отварных картофелин

2 ст. ложки панировочных сухарей

1—2 куриных яйца

0,15 л молока

лук

перец

соль

Панировочные сухари замачивают в молоке для набухания, рубленый лук обжаривают, грибы и картофель пропускают через мясорубку. Компоненты

тщательно перемешивают и из полученного теста готовят тефтели, которые затем обжаривают. Отличные тефтели получаются из смеси мясного и грибного фарша.

Бутерброды с грибами
грибы деликатесные или из категории хороших съедобных (белые, маслята, лисички настоящие и т.п.)
хлеб формовой
масло сливочное или маргарин
пшеничная мука
сметана
соль

Мелко нарубленные грибы обжаривают в небольшом количестве жира. К ним примешивают 1—2 чайные ложки пшеничной муки, в качестве связующего добавляют густую сметану и соль по вкусу. Ломтики хлеба слегка предварительно обжаривают и на них сверху укладывают небольшой ломтик обжаренного помидора, поверх которого намазывают грибную икру. Бутерброды подаются горячими.

Соус грибной белый
50 г сливочного масла или маргарина
0,5 л грибов
1 луковица
3 ст. ложки пшеничной муки
0,4—0,5 л молока
соль
перец белый
лук зеленый

Грибы и лук мелко изрубить. Жир растапливают в кастрюле и в нем проваривают (по мере подрумянивания) грибы. В кипящие грибы добавляют муку и молоко. Соус приправляют солью (при желании нарезанным зеленым луком) и подают к мясным, рыбным блюдам или просто без основных блюд.

Соус из шампиньонов
0,2 кг свежих или консервированных шампиньонов
1 луковица
2 ст. ложки жира
0,25 л красного вина
0,25 л крепкого мясного бульона (можно приготовить из бульонных кубиков)
соль
тимьян

картофельный или маисовый крахмал (используется в качестве загустителя)

Разрезанные на ломтики шампиньоны жарят в толстостенной сковороде, добавив измельченный лук. Далее добавляют мясной бульон и варят на слабом огне. Непосредственно перед готовностью добавляют красное вино и специи. При желании соус можно загустить картофельным или маисовым крахмалом, который разводят в небольшом количестве холодной воды. Особенно хорош соус для свинины, жаренной в гриле, или окорока, но его можно предложить и к любому мясному блюду.

Пирог с грибами
250 г маргарина или сливочного масла
250 г (примерно 0,4 л) пшеничной муки
0,175 л воды
0,5 кг грибов
2 луковицы
соль и специи

Муку размешивают с подогретыми жирами, после чего добавляют воду. Хорошо замешанному тесту дают затвердеть на холоде. Нарезанные грибы и лук слегка подрумянивают. Тесто раскатывают на две не совсем равные части, из которых большая будет нижней корочкой пирога. Грибы с луком ровным слоем раскладывают по нижней корочке, закрывают верхней и закатывают края нижней корочки на верхнюю. Пирог смазывают взбитым яйцом и пекут 20—30 мин при температуре 225°С.

Овощное рагу с грибами («рагу лесоруба»)
3—4 картофелины
3 моркови
1 небольшой кочан цветной капусты
горох
кубик мясного бульона
0,5 л грибов трубчатых, лисичек настоящих или других
1 лук-порей
0,1 л молока
100 г плавленого сыра
помидоры
соль, перец белый, петрушка, ароматизированная соль

Вскипятить в кастрюле 0,5 л воды и растворить

в ней кубик мясного бульона. В кипящий бульон мелкими ломтиками порезать картофель, морковь и цветную капусту. Дать овощам провариться 5 мин, после чего добавить горох и немного томатной пасты. Плотно прикрыть кастрюлю крышкой и довести овощи до готовности. Нарезанные грибы и лук колечками подрумянивают на жире и добавляют молоко. Плавленный сыр небольшими кусочками добавляют в кипящий молочный бульон, после чего его довольно щедро приправляют специями. Осторожно перемешивая овощи, в кастрюлю вливают молочный бульон. Сверху рагу украшают ломтиками помидоров, посыпают петрушкой и подают в горячем виде.

Молочные сосиски, запеченные в грибах

10 молочных сосисок

0,2 кг соленых грибов

1 лук-порей

0,1 л сливок

сыр

соль

паприка

Сосиски укладывают в жаростойкую форму. Грибы и нарезанный лук-порей обжаривают в масле, в которое добавляют сливки. Получается пюреобразная масса, которой дают хорошо упресть, после чего эту массу раскладывают поверх сосисок. Верхний слой посыпают тремя ложками тертого сыра и направляют солью и паприкой. Форму помещают в духовой шкаф на 10 мин при температуре 250° С. Перед подачей на стол блюдо украшают петрушкой и ломтиками помидоров.

Грибной салат

0,5 л соленых грибов

лук

сливки или сметана

соль

перец белый

Вымоченные соленые грибы и лук мелко порубить. Добавить пучное количество сметаны или сливок. При надобности приправить солью и белым перцем. В качестве украшения можно использовать свекольную соломку.

Шампиньоны фаршированные
свежие шампиньоны

печеночный паштет

петрушка

паприка

У шампиньонов удаляют ножки, а шляпки заполняют растертым в сметане печеночным паштетом¹. Фаршированные шляпки шампиньонов украшают петрушкой и молотой паприкой.

Грибной деликатес

0,250 кг почек

0,250 кг грибов с тонкой мякотью шляпки

0,250 кг помидоров

4 ст. ложки сливочного масла (маргарина)

0,2 л мясного бульона

1 чайная ложка базилика

1/3 чайной ложки тертого чеснока

перец белый, соль

Нарезанные ломтиками почки обжаривают в жирах. Через некоторое время к ним добавляют порезанные грибы и помидоры. В последнюю очередь направляют мясным бульоном и специями, после чего блюду дают упресть.

Грибная тушенка

1 л свежих грибов

2 ст. ложки сливочного масла

3 ст. ложки пшеничной муки

0,35 л молока или сливок

соль

перец белый

паприка молотая

Вычищенные свежие грибы тушат в масле на слабом огне примерно 20—30 мин, после чего медленно присыпают муку и доливают молоко (сливки). При желании можно приправить перцем белым или молотой паприкой.

Суп из лисичек

0,5 кг свежих лисичек

50 г сливочного масла

1 лук-порей среднего размера

4 ломтика бекона

1 ст. ложка пшеничной муки

0,5 л молока

¹ Аналогичный рецепт есть во французской кухне, он отличается от приведенного тем, что фаршированные шляпки на некоторое время помещают в духовой шкаф.— Примеч. переводчика

0,5 л воды

2 ст. ложки сметаны

Мелко нарезать лук-порей, бекон разрезать на кубики и вместе со сливочным маслом поместить на сковороду. Сверху присыпать рубленой петрушкой и базиликом. После того, как грибы начнут выделять сок, при непрерывном помешивании добавить муку и соль. Помешивать до тех пор, пока не подрумянится мука. Содержимое сковороды переложить в кастрюлю с кипящей водой и молоком. Далее варить суп на медленном огне примерно 30 мин.

До подачи на стол в этот красивый желтого цвета суп следует добавить сметану и гренки.

Грибная похлебка

Свежие, молодые трубчатые грибы

ячневая крупа

молоко

вода

масло сливочное

соль

Ячневую крупу варят в воде до готовности. Добавляют вычищенные грибы, молоко, масло. Похлебку доводят до готовности и приправляют солью по вкусу.

Грибной суп

1 л свежих грибов

1 луковичка

50 г маргарина

2—3 ст. ложки пшеничной муки

2 мясных бульонных кубика (около 1 л бульона)

1 яичный желток

0,1 л сливок

соль

петрушка

Рубленые грибы, лук подрумянивают на маргарине в кастрюле, после чего добавляют муку и бульон. Суп варят примерно полчаса и загущают смесью сливок и взбитого желтка при интенсивном помешивании. Соль добавляют по вкусу, и перед подачей на стол блюдо посыпают петрушкой.

Суп из опят осенних

1 л шляпок опят осенних

1 ст. ложка мелко нарубленного лука

2 ст. ложки сливочного масла

1 л мясного бульона из бульонных кубиков

2—3 ст. ложки пшеничной муки

0,1 л сметаны

соль

перец белый

мелко нарезанная петрушка

Растопить масло в кастрюле и добавить промытые грибы и лук. Варить на медленном огне 20—30 мин, после чего загустить пшеничной мукой, разведенной в холодной воде, до желаемой консистенции. Дать супу покипеть еще несколько минут, после чего добавить сметану и специи по вкусу.

К столу блюдо подают обильно посыпанным мелко нарезанной петрушкой.

Овощной суп с грибами

50 г сливочного масла или маргарина

0,5 л свежих грибов

0,5 л сельдерея

1 пастернак

1 лук-порей

3 моркови

1,5 л мясного бульона из бульонных кубиков

10 горошин душистого перца

купирь или другие специи

5—6 картофелин

соль

Вычистить грибы и овощи. Сельдерей, пастернак, морковь нарезать кубиками, лук-порей кольцами. Грибы и овощи подрумянить на жире в кастрюле, затем добавить мясной бульон и специи. При закипании суп заправить нарезанными ломтиками картофеля и при подаче на стол посыпать петрушкой.

Суп можно приготовить и без предварительного подрумянивания грибов, заправляя кипящий бульон в том порядке, как указано выше. Приготовленный таким способом суп значительно легче усваивается организмом.

Грибы как увлечение

Многие настолько увлекаются грибами, что не прекращают походов за ними до поздней осени, а зимой продолжают изучать собранные образцы. Каждый новый неизвестный гриб служит основой для

изучения грибов, которое быстро станет вашим постоянным увлечением.

В нашей стране уже более 25 лет существует официально зарегистрированное финское общество любителей грибов. Оно включает в себя не только специалистов-микологов, но и местные отделения общества, в которые могут объединиться все любители грибов. Финское общество любителей грибов выпускает газету, распространяемую среди членов общества, а также научный журнал «Карстен», в котором публикуются все крупнейшие научные работы по изучению грибовных богатств нашей страны. Общество любителей грибов организует собрания, курсы, встречи, выезды на природу, т. е. всеми доступными средствами помогает в изучении грибов (более подробные сведения можно получить по адресу: Suomen Sieniseura г. у., Union k. 40a, 00170 Helsinki 17).

Периодическое, а часто кратковременное и нерегулярное появление грибов, затрудняет работу исследователей. Преуспевшие на поприще изучения грибов любители совместно с учеными могут, без всякого сомнения, внести вклад, например, в выяснение распространения видов, так же как любители-орнитологи оказывают помощь в проведении зимних учетов или изучении миграционных путей перелетных птиц.

Если вы заинтересованы в определении какой-нибудь неизвестного вам вида, можете отослать свою находку (желательно в засушенном виде) на факультет ботаники при университетах в Хельсинки, Оулу, Турку для последующего определения грибов квалифицированными специалистами. Экспонаты должны быть снабжены данными о месте произрастания, времени сбора и др.

Сбор грибов для торговой сети

Если вы заинтересованы в получении дополнительного дохода при сборе грибов, то это вполне возможно. Пункты по заготовкам молока, кооперативные магазины и рестораны с удовольствием приобретают их, по крайней мере строчки илисички настоящие.

Обучением сборщиков грибов занимается отделение лесного хозяйства, находящееся в подчинении

правления по профессиональному обучению. Начав несколько лет назад обучение сборщиков грибов, отделение лесного хозяйства в недалеком будущем планирует значительно расширить его. В настоящее время во многих общинах Центральной, Восточной и Северной Финляндии есть свои квалифицированные специалисты по грибам, к которым могут обратиться все желающие заниматься сбором грибов для торговой сети. Адрес данного специалиста можно получить в ближайшем пункте по приему грибов (пунктах по заготовке молока, кооперативных магазинах) или непосредственно в отделе подготовки специалистов лесного хозяйства в Хельсинки. На местах, где организован прием грибов, принимается около 30 видов (все они указаны в данной книге). Грибы принимаются только от лиц, которые сдали зачеты по определению грибов, идущих в торговую сеть, и получили личный регистрационный номер. В настоящее время сборщиков, сдавших зачеты и имеющих свой регистрационный номер, свыше 38 000.

Специальное обучение сборщиков грибов и их регистрация являются гарантией высокого качества заготавливаемой продукции, что особенно важно для экспортной поставки грибов. Следует отметить, что в Центральной Европе спрос и цены на дикорастущие грибы значительно выше, чем на культивируемые шампиньоны. Имеются возможности увеличить сбыт грибов и на внутреннем рынке. Сбор грибов во время сезона приносит неплохой дополнительный заработок.

Условные обозначения по категориям хозяйственной ценности грибов

- деликатесный гриб
- хороший съедобный гриб
- съедобный гриб
- несъедобный гриб
- ++— ядовитый гриб
- ++— смертельно ядовитый гриб
- съедобный гриб, после предварительного отваривания
- хороший съедобный гриб, после предварительного отваривания
- ++□□□— смертельно ядовитый, но после предварительного отваривания деликатесный гриб

1. Строчок
обыкновенный
++○○□□
Gyromitra esculenta



Появляется весной. Шляпка с извилистыми складками, морщинистая, пустотелая, от темно-коричневого до светло-коричневого цвета. Запах сильный, приятный. В сыром виде смертельно ядовит. После отваривания и сушки — безопасен. Деликатесный гриб.

Вид распространен по всей стране. Растет в апреле — июне, в Лепландии встречается даже в июле. Урожайность подвержена значительным колебаниям. Строчок обыкновенный чаще всего находят в сосновых борах с песчаным грунтом на тех местах, где почвенный слой нарушен. Грибы также встречаются и в других местах. При поиске грибов максимум внимания надо заострить на обочины дорог, тропинки, отвалы канав, гарн, вырубки и другие места, где имеются выбросы минерального слоя (места лесопосадок следует обходить). Урожайными бывают места складирования и окорки древесины. Следуя по старой колее лесохозяйственного трактора, можно также собрать хороший урожай. Иногда наблюдается массовый рост строчков на небольшой площади. Находятся и огромные, массой в несколько килограммов, плоды со сросшимися шляпками и с несколькими ножками.

Для получения больших урожаев проводились опыты по искусственному разрушению почвенного корнесодержащего слоя до минерального. Получены обнадеживающие результаты, которые дают себя знать уже на следующий год. Максимальный урожай с экспериментального участка был снят на четвертый год. Эффективность участка около десяти лет. С разведением строчков можно ставить опыты, если имеется подходящий участок леса. Это не означает, что лес, принадлежащий другому владельцу, можно распахивать до минерального слоя, несмотря на право

гражданина Финляндии заниматься сбором грибов и ягод в любом лесу.

В данное время изучается вопрос культивации строчка обыкновенного как одного из ценнейших грибов для использования в пищу и сырья.

Токсином строчка обыкновенного является гиромитрин, который лучше всего удаляется из гриба во время сушки. Вторым способом удаления гиромитрина является отваривание строчков. Грибы отваривают в течение 4—5 мин в большом количестве воды. Воду после отваривания сливают. Для большей гарантии грибы следует после отваривания промыть в холодной воде. Шляпки во время чистки следует разрезать пополам, так как пустоты в шляпках — излюбленное место улиток. От прилипших песчинок можно избавиться на месте сбора, очистив шляпки небольшой твердой кистью, а также энергичным промыванием грибов в воде. Грибы, не очищенные от песка, не следует кипятить, так как песчинки глубоко врезаются в мякоть.

Сушка — один из самых безопасных и надежных способов консервирования строчка, тем более, что при сушке его вкусовые качества заметно улучшаются. Сушить лучше всего в хорошо проветриваемом помещении, над источником тепла, при температуре не выше 50—60°С. Духовые шкафы для этой цели непригодны из-за отсутствия вентиляции. Сушка строчков в большом количестве в жилом доме не рекомендуется, так как испаряющийся токсин может отразиться на самочувствии, тем более что для некоторых людей, склонных к аллергии, сам запах строчков невыносим. Хорошо отваренные (воду сливают, грибы промывают в проточной воде) или хорошо высушенные строчки можно использовать в самых разнообразных деликатесных блюдах. Молотые сушеные строчки — хорошая приправа для соусов и других блюд.

Строчок обыкновенный заготавливается торговой сетью.

Подобный строчку обыкновенному, но более крупный строчок гигантский ++○○□□ (*Gyromitra gigas*) имеет шляпку от бледно-желтого до желто-бурого цвета и менее складчатую, чем у строчка обыкновенного. Ножка короткая, толстая, с неболь-

шим углублениями. Строчок гигантский растет в густых лиственных лесах, парках, придерживаясь заросших травой мест. Запах и вкус не такие сильные, как у строчка обыкновенного. Хороший съедобный гриб, после предварительного отваривания или сушки. Встречается местами в южной и средней части Финляндии.

2. Дисцина щитовидная ☐ ☐ *Gyromitra perlati* (*Discina perlati*)



Весенний вид. Молодые грибы чашевидной формы. Зрелые грибы как бы расстилаются по земле. Шляпка пластинчатая, складчатая, морщинистая, с выемками и бугорками (3–12 см). Мякоть тонкая. Внешняя поверхность коричневая, внутренняя — белесоватая. Ножки почти нет. Вкус и запах отсутствуют. Встречается местами в южной и средней части страны, в Северной Финляндии¹ редок. Хороший съедобный гриб.

Дисцина щитовидная встречается в то же время, как и строчки, в опавших остатках листьев и хвои, на кучах опилок, гнилых пнях и около них, растет поодиночке и группами. Изредка весной бывает довольно многочисленна.

Дисцина щитовидная — хороший съедобный гриб, который идет в пищу без предварительного отваривания. В дождливую погоду на гриб налипает песок, который можно удалить щеткой или полощанием. Лучшим видом консервирования является сушка.

¹ Под Северной Финляндией автор имеет в виду приполярные районы, южнее полярного круга. Севернее полярного круга — Лапландия. — *Примеч. переводчика.*

3. Сморчок конический ☐ ☐ ☐ *Morchella conica*



Весенний вид. Шляпка (5–10 см) удлинненно-конической формы с сетчатой поверхностью, образованной удлиненными выемками. Цвет шляпки от оливкового до коричнево-серого. Края шляпки, приросшие к ножке. Мякоть тонкая. Пустотелый. Ножка светлая, полая, с мучнистым налетом по внешней поверхности. Вкус и запах приятные.

Распространен по всей стране, но везде редок. Деликатесный гриб.

Сморчок конический встречается в одно время со строчками, а иногда на тех же самых местах. Растет в садах, на свалках, пустырях, по краям полей, в рощах. Во времена подсечного земледелия сморчок конический был довольно многочисленным на засеянных после пожари полей. Финское название гриба состоит из двух компонентов: первый компонент от слова — засеянная пожога, второй компонент — гриб, т. е. гриб, растущий на засеянной пожоге.

Сморчок конический по праву занимает одно из первых мест среди деликатесных грибов. К сожалению, этот гриб встречается у нас значительно реже, чем в Центральной Европе. В настоящее время изучается вопрос культивации вида и уже получена культивируемая грибоцита, хотя организовать выращивание сморчка конического в промышленных масштабах еще не удалось.

В отличие от строчка обыкновенного сморчок конический съедобен и в сыром виде. Одним из деликатеснейших блюд являются сморчки, жаренные в сливочном масле или растительных жирах. Грибы, если возникает необходимость, можно хранить сушеными, зажаренными в масле, зажаренными в сыром виде или полуфабрикатами.

Сбор сморчков, отлично маскирующихся под окружающий фон, очень увлекательное занятие. Не отступайте перед первыми неудачами, рано или поздно вам будет сопутствовать удача в их поисках.

Сморчок конический готовится торговой сетью.

4. Мухомор красный + *Amanita muscaria*



Шляпка (8—18 см) ярко-красного цвета, по мере роста переходит в желто-красный цвет с белыми пятнами. Основание ножки клубневидное с крупным, гладким, свисающим кольцом. Мякоть белая, под кожицей шляпки имеется толкий желтоватый слой. Мухомор красный распространен по всей стране. Ядовит.

Белые пятна на шляпке являются остатками общего покрывала, которым был закрыт молодой гриб. По мере роста покрывало разрывается и его остатки сохраняются на шляпке. Пятна могут отсутствовать, если при прорастании сквозь мох остатки покрывала были содраны или во время разрыва были смыты дождем. Со временем ярко-красный цвет шляпки выцветает до желто-красного или блекло-красного цвета. У всех мухоморов пластинки и споры всегда белые. У мухомора красного нет характерной для большинства мухоморов просторной вольвы у основания ножки. Остатки вольвы видны в виде мелких чешуек, расположенных в верхней части клубневидного утолщения основания ножки. Этот разукрашенный гриб особенно широко распространен в нашей стране и, начиная с середины лета, его можно встретить в лесах и на парковых лужайках.

Мухомор красный привыкли считать символом ядовитости. Гриб содержит токсины: мускарин, мускарин и буфотени. У последнего наркотическое галлюциногенное действие. В частности, жители северо-восточных районов Сибири (коряки, чукчи)

использовали настой красного мухомора в качестве ритуального напитка. Прием в пищу мухомора красного вызывает потливость, сонливость, ухудшение самочувствия, понижение артериального давления, судороги и расстройство центральной нервной системы. Смертность от отравления редка. Прием в пищу отваренных грибов может, самое большее, вызвать симптомы отравления слабой степени, так как вышеуказанные токсины выщелачиваются в воде. Содержание токсинов в разных экземплярах мухомора бывает различным.

Мухомор красный иногда пытаются возвести в ранг съедобных грибов, после отваривания в двух водах, но, по всей вероятности, это мнение не совсем обосновано.

Подобный мухомору красному, но с шляпкой желто-коричневого или серо-коричневого цвета мухомор королевский (*Amanita regalis*). Он также встречается по всей стране в ельниках и смешанных лесах, но более редок. Гриб содержит те же токсины, что и мухомор красный.

Мухомор пантерный + (*Amanita pantherina*) — ядовитый гриб, по своим свойствам сходный с мухомором красным. Мухомор пантерный встречается очень редко, преимущественно в лиственных лесах южной части страны. Края шляпки полосчатые, мякоть белая, даже под кожицей. Кольцо на ножке белое, гладкое. В верхней части клубневидного утолщения основания складчатый перехват.

5. Мухомор серо-розовый □□ *Amanita rubescens*



Шляпка (6—15 см) серо-бурая с преобладанием розового оттенка (возможны цветовые вариации). Мякоть белая, розовеет в местах повреждения и у вер-

шины ножки. Вкус немного сладковатый. Вид широко распространен в южной и средней части страны. Растет в лесах и парках. Хороший съедобный гриб. Остерегайтесь перепутать с мухомором красным или мухомором пантерным!

Гриб по размерам и цвету довольно изменчив. Иногда бывает мясо-красного цвета, иногда розово-серый или светло-мясо-красный и нередко песочного цвета. Остатки общего покрывала сохраняются мелкими разбросанными пятнами на внешней поверхности шляпки. По местам разреза наблюдается порозовение мякоти, особенно четко под кожицей шляпки и у места соединения шляпки с ножкой. У старых грибов мякоть розовая или бурая с преобладанием розового оттенка. Большое провисшее кольцо часто-полосчатое в радиальном направлении. Вид обычный для южных и средних районов Финляндии, местами — для северных.

Мухомор серо-розовый нежный гриб с приятным вкусом. Его можно жарить без предварительной обработки. Несмотря на свою принадлежность к мухоморам, он совершенно безвреден и обладает своеобразным вкусом, который, по мнению многих, особенно оильно проявляется в тушеных грибах. Сушить мухомор серо-розовый не рекомендуется, так как вкусовые качества гриба резко ухудшаются.

Внимание! Остерегайтесь перепутать серо-розовый мухомор с мухомором красным, у которого основание ножки клубневидное, мякоть не розовеет, кольцо на ножке гладкое. Остерегайтесь перепутать с мухомором пантерным, у которого мякоть белая (под кожицей шляпки тоже), кольцо гладкое, основание ножки клубневидное утолщенное.

Мухомор серо-розовый можно использовать только после того, как вы научитесь четко отличать его от других мухоморов.

6. Мухомор поганковидный ○ *Amanita citrina*

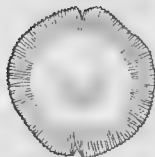


Шляпка (5—10 см) белая, желтоватая с переходами в зеленоватый оттенок. Остатки общего покрывала расположены большими пятнами. Кольцо пленчатое. Утолщение основания ножки шаровидное. Мякоть белая с запахом сырого картофеля. Встречается местами в южной части страны.

Этот гриб часто принимают за поганку белую (вид 45), особенно когда остатки покрывала по какой-то причине отсутствуют (смыты дождем), а окраска шляпки выцвела. Тем не менее в желто-белой окраске шляпки всегда можно заметить присутствие зеленоватого оттенка, который у старых грибов из-за выцветания шляпки сразу бывает трудно обнаружить. Легче всего определить вид по основанию ножки с шаровидным утолщением, вокруг которого, в отличие от поганки белой, нет хорошо сохранившейся вольвы. На верхней части шаровидного утолщения имеется оторочка, оставшаяся на месте разрыва вольвы в процессе роста гриба. Кольцо на ножке пленчатое, тонкое, маленькое, хрупкое. Вид встречается местами в южной и довольно редко в средней части Финляндии. Произрастает в лесах с повышенной влажностью грунта и по опушкам лесов.

Мухомор поганковидный относится к категории несъедобных грибов.

**7а. Поплавок
серый □□**
Amanita vaginata



Шляпка (5–12 см) серая, с рубчатыми краями. Довольно высокий гриб с очень ломкой мякотью. Ножка полая, без кольца. В основании ножки свободная и широкая вольва. Вкус приятный. Вид распространен по всей стране. Хороший съедобный гриб.

Шляпка гриба серая или серовато-буроватая с четкими рубцами по ее окружности. Сначала шляпка колокольчатой формы, позднее — плоско-выпуклая. На внешней стороне, как правило, лет остатков покрывала, так как общее покрывало почти целиком остается у верхней части основания ножки, образуя свободную и широкую вольву. Ножка высокая, тонкая, полая, без кольца. Мякоть очень хрупкая (в корзине с другими грибами разламывается на мелкие части). Поплавок серый более крупный и мясистый, чем следующий вид (76). Гриб широко распространен по всей стране, начиная с июня, и встречается в густых лесах и рощах.

Поплавок серый — хороший гриб для тушения и жарения. Хранения не выдерживает. Сбирать и переносить следует осторожно, чтобы гриб не раскрылся. К консервации непригоден.

**76. Поплавок
желто-коричневый □□**
Amanita fulva



Шляпка (5–8 см) желто-коричневая. Остальные признаки, как у вида 7а, но более нежного строения. Гриб распространен по всей стране. Растет в лесах таежного типа. Хороший съедобный гриб. Пронизрастает в сосновых борах, лиственный и скальных сосях, а также в заболоченных лесах.

Существует несколько видов поплавок, различающихся только по размерам и окраске. Все они съедобны, и их можно использовать без предварительного отваривания. Поплавок белый (*Amanita alba*) более крупных размеров и очень напоминает поганку белую (вид 45). Во избежание ошибки лучше отказаться от использования полавка белого, который у нас встречается редко в лиственных лесах.

**8. Гриб-зонтик
пестрый □□□**
Macrolepiota procera
(*Lepiota procera*)



Шляпка (15–30 см) серовато-буроватая с бурими чешуйками на внешней поверхности. Если слегка приподнять шляпку, она легко отрывается от ножки. Мякоть белая, рыхлая. Тонкая булавообразная ножка с кольчатым рисунком и свободным кольцом. Вкус и запах приятные. Растет в рощах около населенных мест. Деликатесный гриб.

Шляпка молодого гриба сначала яйцевидной формы, позднее раскрывается до выпуклой и на поверхности выделяются чешуйки. Центр шляпки остается гладким и как бы приподнятым. Ножка обычно длиннее, чем выглядит на цветной иллюстрации. Имеющееся на ножке кольцо у старых грибов свободно и может скользить вверх-вниз. Мякоть у таких грибов ватообразная и вязкая, а ножка одревеневшая, крупноволокнистая. Окраска ножки пестрая — от бурого до белого цвета.

Гриб-зонтик пестрый — самый крупный из наших пластинчатых грибов, довольно обычен у населенных мест, особенно на кучах гниющих растительных остатков: соломы, оснований стогов, на покосах, межах, опушках леса, выгонах для скота и т. д. Вид произрастает местами в южной и средней части Финляндии. Изредка встречается и в Северной Финляндии.

Гриб-зонтик пестрый — деликатесный гриб. Применяется в самых разнообразных блюдах. Например, целые шляпки жарят на сковородке. Можно жарить шляпки, предварительно обваляв их в панировочных сухарях и залив яйцом. Жаркое, не уступающее лучшим деликатесам, можно приготовить отдельно из колец гриба. Жесткие ножки придают неповторимый аромат. Гриб рекомендуется для сушки.

Гриб-зонтик пестрый заготавливается торговой сетью.

Гриб-зонтик краснеющий □□ (Macrolepiota rhacodes) подобен грибу-зонтику пестрому, но более мелких размеров, кольчатый рисунок на ножке отсутствует. Чешуйки на шляпке не такие одноцветные, как у гриба-зонтика пестрого. Цвет мякоти, особенно у молодых грибов, в местах излома и по разрезу становится светло-розовато-желтоватым. Гриб-зонтик краснеющий чаще всего встречается группами на гниющих растительных остатках, у куч хвороста, на старых муравейниках, в рощах. Вид обычный для всей страны.

Гриб-зонтик краснеющий — хороший съедобный гриб, но по вкусовым качествам ниже, чем гриб-зонтик пестрый. Для тушеных блюд гриб непригоден, но в сушеном виде имеет отличный вкус. Суп, приготовленный из сухих шляпок, более ароматный и вкусный, чем из свежих грибов.



1. Строчок обыкновенный ++○○□□ (Gyromitra esculenta)
2. Дисцина щитовидная □□ (Gyromitra perlati)



3. Сморчок конический □□□ (*Morchella conica*)



4. Мухомор красный + (*Amanita muscaria*)



5. Мухомор серо-розовый □□ (*Amanita rubescens*)



6. Мухомор поганковидный ○ (*Amanita citrina*)



7а. Поплавок серый □□ (*Amanita vaginata*)



7б. Поплавок желто-коричневый □□ (*Amanita fulva*)



8. Гриб-зонтик пестрый □□□ (*Macrolepiota procera*)
 9. Рядовка голубиная □□ (*Tricholoma columbetta*)



10. Рядовка белая ○ (*Tricholoma album*)
 11. Зелёнушка □□□ (*Tricholoma flavovirens*)



12. Рядовка заостренная ○ (*Tricholoma virgatum*)
13. Рядовка серая □□ (*Tricholoma portentosum*)



14. Рядовка фиолетовая □□ (*Lepista nuda*)



15 Паутинник вонючий ○ (*Cortinarius traganus*)



16. Желтый приболотник □□ (*Cortinarius triumphans*)

17. Паутинник особеннейший ++ (*Cortinarius speciosissimus*)





18. Паутинник крапчатый *Cortinarius armillatus*



19. Рядовка скученная *Lyophyllum fumosum*



20. Опенок луговой *Marasmius oreades*



21. Говорушка серая □□ (*Lepista nebularis*)



22. Говорушка булавовоная □ (*Clitocybe clavipes*)



23. Говорушка ворончатая □ (*Clitocybe gibba*)



24. Гиерофор белый □ (Hygrophorus piceae)



25. Гиерофор Карстена □□□ (Hygrophorus karstenii)



26. Гигрофор поздний, бурый □□ (Hygrophorus hypotheus)
 27. Гигрофор оливково-белый □□ (Hygrophorus olivaceoalbus)



28. Гигрофор черный □□□ (Hygrophorus camarophyllus)
 29. Гигрофор луговой □□□ (Camarophyllus pratensis)



30. Неишень □□□ (*Clitopilus prunulus*)



31. Колпак кольчатый □□□ (*Rozites caperata*)



32. Ги́фолома головообразная □□ (*Nematoloma capnoides*)



33. Ложноопенок кирпично-красный ○ (*Nematoloma sublateralium*)



34. Ложкоопенок серно-желтый ♀ (Nematoloma fasciculare)



35. Опенок осенний, или настоящий ☐☐ (Armillariella mellea)
36. Чешуйчатка обыкновенная ○☐ (Pholiota squarrosa)



37. Опенок летний □□□ (*Kuehneromyces mutabilis*)



38. Опенок желто-красный ○ (*Tricholomopsis rutilans*)



39. Удемансиелла широкопластинковая □ (*Oudemansiella platyphylla*)
 40. Плютей олений ○ (*Pluteus atricapillus*)



41. Зимний гриб □□ (*Flammulina velutipes*)
 42. Псатирелла каштановая □□ (*Psathyrella spadicea*)



43. Строчария Горнеманна ○□ (Stropharia hornemannii)
44. Шампиньон отчетливо клубеньковый □□ (Agaricus
abruptibulbus)



45. Поганка белая †† (Amanita virosa)



46. Шампиньон полевой □□□ (*Agaricus arvensis*)
47. Шампиньон лесной □□□ (*Agaricus silvaticus*)



48. Навозник белый □□□ (*Coprinus comatus*)



49. Навозник серый □□ (*Coprinus atramentarius*)
 50. Лисичка настоящая □□□ (*Cantharellus cibarius*)



51. Лисичка ложная □ (*Hygrophoropsis aurantiaca*)



52. Лисичка ворончатая □□□ (*Cantharellus tubaeformis*)



53. Лисичка ложная выпуклая □ (*Cantharellula umbonata*)



54. Лисичка серая □□□ (*Craterellus cornucopioides*)



55. Свинуха тонкая + (*Paxillus involutus*)



56. Свинушка толстая ○ (*Paxillus atromentosus*)

57. Мокруха еловая □□ (*Gomphidius glutinosus*)



58. Мокруха пурпуровая □□ (*Gomphidius rutilus*)

59. Рыжик □□□ (*Lactarius deliciosus*)





60. Волнушка розовая ○□□ (*Lactarius torminosus*)
 61. Молочай □□□ (*Lactarius volemus*)



62. Горькушка ○□ (*Lactarius rufulus*)
 63. Млечник серо-розовый + (*Lactarius helvus*)



64. Млечник обыкновенный ○□□ (*Lactarius trivialis*)



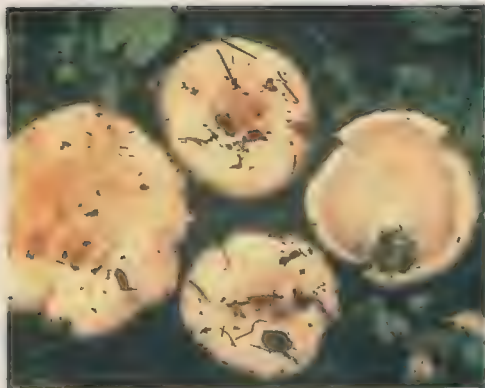
65. Серушка ○ (*Lactarius flexuosus*)



66. Груздь желтый синеющий □ (*Lactarius repraesentaneus*)



67. Груздь перечный ○□ (*Lactarius piperatus*)



68. Груздь белый ○□ (Lactarius resimus)
69. Груздь черный ○□□ (Lactarius necator)



70. Сыроежка пищевая □□□ (Russula vesca)



71. Сыроежка синеваго-зеленая □□□ (*Russula aeruginea*)
 72. Сыроежка пурпурно-красная □□ (*Russula obscura*)



73. Сыроежка сереющая □□□ (*Russula decolorans*)
 74. Сыроежка желтая □□□ (*Russula flava*)



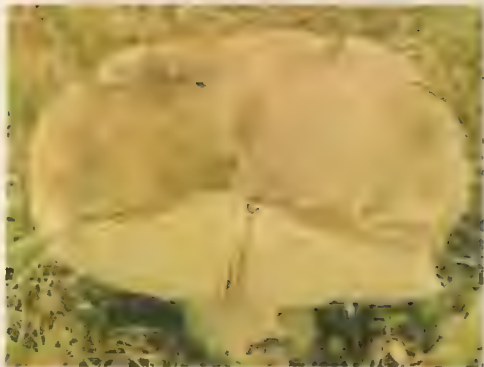
75. Сыроежка буреющая □□ (Russula xerampelina)
76. Подерзюок белый □□ (Russula delicata)



77. Сыроежка болотная □□ (Russula paludosa)
78. Сыроежка едкая ○ (Russula emetica)



79. Сыроежка родственная ○ (*Russula consobrina*)
80. Валу́й ○ (*Russula foetens*)



81. Подгруздок чёрный ○ (*Russula adusta*)
82. Белый гриб □□□ (*Boletus edulis*)



83. Желчный гриб ○ (*Tylopilus felleus*)
84. Березовик обыкновенный □□ (*Leccinum scabrum*)



85. Осиновик желто-бурый □□ (*Leccinum versipelle*)
86. Осиновик крапный □□ (*Leccinum aurantiacum*)



87. Масленок лиственничный □□ (*Suillus grevillei*)
 88. Масленок поздний □□□ (*Suillus luteus*)

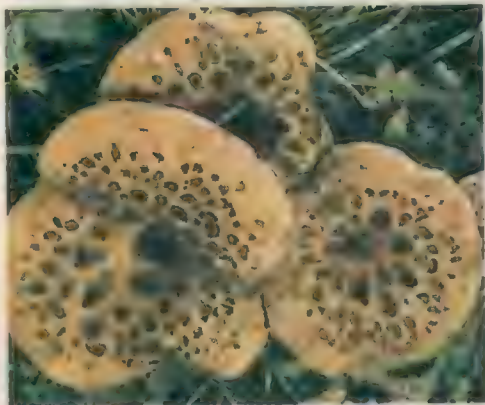


89. Моховик желто-бурый □□ (*Suillus variegatus*)
 90. Моховик зеленый □□ (*Xerocomus subtomentosus*)



91. Козляк □□ (*Suillus bovinus*)

92. Перечный гриб ○ (*Suillus piperatus*)



93. Ежовик желтый □□□ (*Hydnum repandum*)

94. Ежовик пестрый ○□ (*Sarcodon imbricatus*)



95. Трутовик овечий □□ (*Albatrellus ovinus*)

96. Рогатик желтый □□ (*Ramaria flava*)



97. Дождевик шиповатый □□ (*Lycoperdon perlatum*)



98. Строчок осенний □□ (*Gyromitra infula*)



99. Гельвелла ямчатая □□ (*Helvella lacunosa*)
100. Алеурия оранжевая □□ (*Aleuria aurantia*)

9. Рядовка
голубиная □□
Tricholoma columbetta



Шляпка (6—10 см) шелковисто-белая. Во время дождя поверхность шляпки клейкая, края шляпки волнисто-изогнутые. Мякоть белая, приятная на вкус и с мучнистым запахом. Ножка белая с изогнутым основанием. Встречается местами в южной части страны. Растет в лесах с повышенной влажностью. Хороший съедобный гриб.

Шляпка чисто-белого цвета с блестящей шелковистой поверхностью и волокнистая в радиальном направлении. У старых грибов край шляпки волнисто-изогнутый и часто потрескавшийся. Пластинки белые, частые. Ножка сужается к основанию и у основания полого или круто изогнутая. Поверхность ножки волокнистая. Мякоть медленно розовеет в местах излома или разреза. На поверхности шляпки старых грибов иногда имеются сине-красные или сине-зеленые пятна. Вид произрастает местами в южной части страны. Встречается в лиственных и смешанных лесах с повышенной влажностью, в рощах.

Хороший съедобный гриб. Используется для приготовления различных грибных блюд. Мучной запах гриба особенно четко ощущается при резке. Во время приготовления мякоть краснеет.

Вид не следует путать с рядовкой белой ○ (*Tricholoma album*, вид 10), у которой поверхность шляпки тусклая, сухая, бело-буроватая, а вкус едкий, жгучий. Также не следует путать с рядовкой воющей ○ (*Tricholoma inaequum*, упоминается в описании вида 10), имеющей резкий запах светильного газа.

10. Рядовка белая ○
Tricholoma album



Шляпка (6—10 см) серовато-белая с сухой поверхностью. Ножка цвета шляпки. Пластинки белые. В поврежденных местах мякоть розовеет. Вкус жгучий, едкий. Обладает запахом редьки. Вид широко распространен по всей стране. Несъедобен.

Серовато-белая поверхность гриба всегда сухая и тусклая. Средняя часть шляпки старых грибов желтовато-бурая. Пластинки белого цвета. Ножка белая, плотная, но с возрастом от основания становится желтовато-бурой. Мякоть белая, розовеет в местах излома и у старых грибов.

Рядовка белая растет большими группами в сухих лесах, вблизи населенных мест, а также в рощах и парках. Из-за белой окраски рядовку белую часто принимают за шампиньоны, но светлые, не темнеющие пластины, сильный запах редьки (не аниса) и едкий жгучий вкус отличают рядовку белую от шампиньонов. Гриб несъедобен.

Довольно распространен и другой несъедобный гриб семейства трихоломовых, рядовка воиющая ○ (*Tricholoma imitans*), у которой шляпка белая с буроватыми оттенками, пластинки редкие и длинная ножка. Гриб обладает резким запахом свежильного газа.

11. Зеленушка □□□
Tricholoma flavovirens
(*T. equestre*)



Плотный, с толстой мякотью гриб. Шляпка (5—12 см) желтовато-буроватого цвета. Пластинки серно-желтые. Мякоть белая. Вкус приятный, запах мучной. Встречается поздней осенью в сосняках. Широко распространен по всей стране. Деликатесный гриб.

Основной цвет шляпки у зеленушки зеленовато-желтый, в центре желто-бурый с очень мелкими че-

шуйками. Бледно-желтая ножка приземистая и тонкая. У зеленушек, растущих в зеленомошных лесах, ножка более длинная и еще тоньше. При разрыве ножка расщепляется в продольно-радиальном направлении. Мякоть белая, плотная, под кожицей шляпки желтоватая. Пластинки красивого серно-желтого цвета. На южном побережье Филиппин зеленушка встречается вместе с зелеными мхами, она пригодна в пищу даже в ноябре. Вид устойчивый к небольшим заморозкам.

Зеленушка — деликатесный гриб, особенно в жареных или тушеных блюдах. У гриба довольно плотная мякоть, требующая основательного тушения или прожарки. Зеленушку можно консервировать несколькими способами, но особо рекомендуется сушка, так как вкусовые качества при этом способе значительно улучшаются. Перед приготовлением пищи из сушеных зеленушек их следует предварительно (в течение 15 мин) вымочить в холодной воде, после чего прокипятить около 5 мин на медленном огне.

Зеленушка заготавливается торговой сетью.

Зеленушку не следует путать с двумя-тремя видами рядовок, имеющими желтые пластинки. Они, как правило, имеют резкий и неприятный вкус, а также меньшие размеры, например рядовка знойная ○ (*Tricholoma aestuans*), растущая в сосняках. Пробуя на вкус свежие грибы, можно довольно точно проверить правильность определения вида.

12. Рядовка заостренная ○
Tricholoma virgatum



Шляпка (5—10 см) пепельно-серого цвета с заостренными бугорками в центре. Мякоть, ножка и пластинки серо-белые. Вид широко распространен в южной и средней части страны. Растет в хвойных лесах. Вкус жгуче-горький. Несъедобен.

На пепельно-серой шляпке продольно-радиальные

**15. Паутинник
аоничий** ○

Cortinarius traganus



Довольно крупный гриб с шляпкой (5—15 см). У молодых грибов шляпка фиолетового цвета, по мере роста приобретает желтовато-бурый оттенок. Ножка равномерно утолщается к основанию. Пластинки буро-желтоватые. Споры такого же цвета. Запах неприятный. Широко распространен по всей стране. Растет в сосновых лесах таежного типа. Несъедобен.

У молодого гриба между ножкой и краем шляпки тонковолокнистое, паутинновидное покрывало, которое закрывает пластинки. По мере роста волокна остаются на ножке гриба. Ножка плотная, равномерно утолщается к основанию, красивого фиолетового цвета с преобладанием синего оттенка. У старых грибов цвет ножки переходит в желто-бурый. На ножке сохраняются желто-бурые остатки частного покрывала. Мякоть серо-, буро-желтоватая, у основания грибов ржаво-бурого цвета. Вкус различный — от приятного до горького.

Паутинник воющий растет в хвойных лесах, отдавая предпочтение соснякам таежного типа с развитым моховым покровом. Один из наиболее широко распространенных грибов в Финляндии. Вид относится к категории несъедобных.

Подобный ему, но с более резким и неприятным запахом паутинник пахучий (*Cortinarius camphoratus*). У молодого гриба пластинки лиловые, по мере роста переходят в ржаво-бурый цвет. Ножка с менее, чем у паутинника воющего, выраженной булавовидностью. Мякоть светлая с фиолетовым оттенком. Запах более резкий и неприятный по сравнению с предыдущим видом. Паутинник пахучий также широко распространен в сосновых борах и лесах таежного типа. Из-за неприятного запаха вид относят к категории несъедобных грибов.

Рядовку фиолетовую (вид 14) отличают от вышеописанных видов паутинников по отсутствию остат-

ков частного покрывала на ножке, цвету спор (розоватые у рядовки и ржаво-бурые у паутинников), запаху, длине ножки, разным местам произрастания. Паутинники растут в сосняках и лесах таежного типа, в то время как рядовка фиолетовая растет в лиственных лесах и в непосредственной близости от населенных мест.

**16. Желтый
приболотник** □□

Cortinarius triumphans



Крупный гриб с толстой мякотью. Шляпка (5—15 см) желто-бурая, пластинки фиолетово-бурые с серым оттенком. На плотной ножке желто-бурые пояски. Мякоть светлая. Вкус и запах приятные. Широко распространен в Южной Финляндии, особенно в лиственных лесах с преобладанием березы. Хороший съедобный гриб.

У молодого гриба между ножкой и шляпкой множество белых нитей, покрывало из которых защищает пластинки. Молодые грибы имеют красивую выпуклую шляпку желто-бурого цвета (подобно румяной корочке у булки). По мере роста шляпка становится плоско-выпуклой, от желто-бурого до охристо-бурого цвета с более темной центральной частью. Частное покрывало растущего гриба разрывается, образуя на ножке пояски и пятна. Пластинки сначала фиолетово-бурые с серым оттенком, по мере созревания спор приобретают охристый цвет. Ножка высокая и плотная, в какой-то мере булавовидная в основании (у молодых грибов — клубневидная). На ее поверхности несколько желто-бурых поясков неправильной формы. Мякоть светлая, с желтоватым оттенком, приятная на вкус. Запах также очень приятный. Обычно грибы растут группами, образуя дуги или кольца. Произрастают в густых лиственных лесах, березняках, на опушках леса, где в составе пре-

обладает береза. Урожайный гриб, появляется с августа и растет до конца осени. Широко распространен в южной и местами в средней части Финляндии.

Желтый приболотник — хороший съедобный гриб. Благодаря своей плотной и мясистой мякоти он выдерживает любые способы приготовления, а также используется сырым (см. вид 70). Консервируется всеми доступными способами, из которых лучший — сушка нарезанного пластинами гриба.

17. Паутинник особейнейший ++

Cortinarius speciosissimus



Гриб оранжево-бурого цвета. Шляпка (3—12 см) с тусклой внешней поверхностью и бугорком в центре. На поверхности тонкой, утолщающейся к основанию ножки неясные желтоватые пояски. Растет в сосновых лесах. Вид распространен в южной и средней части Финляндии. Смертельно ядовит!

Тусклая мелкочешуйчатая шляпка от желто-красно-бурого до медно-красного с оранжевым оттенком цвета. Широкие, редкие пластинки одного цвета с шляпкой. Цвет спор такой же, как и цвет гриба. Основная окраска тонкой, утолщающейся к основанию, ножки — желто-красно-бурая. В нижней части ножки несколько неясных светлых, желтоватых поясков, которые от соприкосновения легко разрушаются. Мякоть красновато-желтая, светлая. Запах слабый, напоминает запах сырого картофеля или редиса (лучше чувствуется у разрезанного гриба). Вкус приятный.

Внимание! Гриб несъедобен.

Гриб довольно обычен для южной и средней части Финляндии, встречается в северных районах. Чаще всего его находят в сосняках-черничниках, в заболоченных сфагновых лесах, по окраинам болот и в других сырых местах.

Осторожно! Паутинник особейнейший смертельно ядовит и по степени опасности равен поганке белой. Симптомы отравления появляются на 3—14-ые сутки. Прием в пищу даже небольшого кусочка может быть опасным для жизни. Его токсин особенно разрушающе действует на почки. Ввиду всего вышеизложенного, лучше не трогать все похожие на этот гриб паутинники красно-бурого цвета.

Из растущих в нашей стране грибов, похожих на паутинник особейнейший, следует отметить паутинник кроваво-красный *O (Drmocybe semisanguinea)*, у молодых грибов которого пластинки кроваво-красного цвета с буроватым оттенком и заметно темнее основного цвета шляпки.

18. Паутинник красный браслетчатый □

Cortinarius armillatus



Шляпка (5—15 см) красно-бурая. Ножка светло-красно-бурая с красными поясками. Пластинки цвета корицы. Мякоть коричневая. Вкус мягкий. Вид широко распространен по всей стране, растет в сосновых лесах. Съедобный гриб.

Осторожно! Не путайте с паутинником особейнейшим (вид 17).

Шляпка ржаво-бурая с красноватым оттенком, у молодого гриба колокольчатой формы, позднее выпуклая, сухая, волокнисто-чешуйчатая. Молодые грибы имеют частное покрывало из паутинистых волокон. Пластинки светло-коричневые, позднее темнеют до цвета жоричи. Мякоть светло-коричневая, значительно темнеет во время приготовления пищи. Ножка светлее шляпки, относительно тонкая и длинная со слабо выраженным булавовидным утолщением основания. Остатки частного покрывала образуют на ножке асимметричные кольца цвета киновари. Осо-

бенио широко распространенный и урожайный вид по всей стране. Растет в сосновых лесах и в заболочивающихся местах с березовой порослью.

Паутинник красный браслетчатый — съедобный гриб. Вкусовые качества молодых грибов выше, чем старых. Паутинник красный браслетчатый можно жарить, солить, варить. Молодые грибы пригодны для сушки.

19. Рядовка скупенная □□

Lyophyllum fumosum
(*L. conglobatum*,
L. aggregatum)



Шляпки (4—12 см) серо-коричневые. Пластинки светлые с преобладанием серого оттенка. Ножки светлые. Мякоть плотная, приятная на вкус. Растет большими сросшимися группами, но довольно редок.

Иногда грибы встречаются довольно большими плотными группами со сросшимися основаниями ножек. Растут на богатых перегноем лужайках, в парках, по обочинам дорог и т. д. Довольно редко встречающийся вид. Верхняя часть ножки покрыта белым ворсистым слоем. В плотных, сросшихся группах шляпки и ножки, как правило, бывают деформированными. Хороший съедобный гриб с разнообразным использованием.

В сосновых борах встречаются, по крайней мере, два подобных рядовке скупенной вида. Рядовка сросшаяся О (*Lyophyllum conpatum*) группами встречается на парковых лужайках. Шляпки рядовки сросшейся белые, мелового оттенка (у старых грибов — грязно-белые). Мякоть светло-водянистая, безвкусная, жесткая. Вид не образует таких больших сросшихся групп, как рядовка скупенная. Самое большее — несколько экземпляров, сросшихся основаниями ножек. Отмечен местами в южной и средней части Финляндии, крайне редок в северной. Малоценный съедобный гриб, который во избежание путаницы с ядовитыми видами, лучше всего не использовать.

20. Олений луговой □□

Marasmius oreades



Растет дугами или «ведьмиными кругами» на травянистых местах. Шляпки (2—6 см) желтовато-буроватые. Пластинки редкие, светло-бурые. Ножка тонкая, жесткая, бурая. Запах и вкус приятные. Хороший съедобный гриб.

Шляпка цвета выделанной кожи; у сухого гриба — светлая, у мокрого — более темная. Край шляпки полупрозрачные, зубчатые, морщинистые, радиально-полосчатые. В центре шляпки бугорок. Пластинки широкие, редкие. Относительно высокая ножка жесткая и гибкая.

Олений луговой появляется в середине лета на пастбищах, лугах, по краям полей и т. п. Грибы образуют «ведьмины круги», дуги, ряды, в которых встречается более сотни экземпляров. «Ведьмины круги» образуются в результате отмирания центральной части грибицы и ее роста по периметру. При отсутствии в почве препятствий, мешающих свободному росту, грибица может образовать кольцо довольно больших размеров и правильной формы. Склонность к образованию «ведьминых кругов» наблюдается у многих видов грибов, растущих в лесу, но из-за различных препятствий они часто не в состоянии образовывать их.

Олений луговой — широко распространенный вид в нашей стране и местами встречается до северных районов Финляндии. Несмотря на свои маленькие размеры, этот ценный съедобный гриб обладает хорошими вкусовыми качествами. У оленка лугового собирают только шляпки. Опята хороши жареными или тушеными. Сушеные грибы можно использовать для приготовления супов.

**21. Говорушка
серая □□**

Lepista nebularis
(*Clitocybe nebularis*)



Крупный позднеосенний гриб. Шляпка (6—18 см) буровато-серая со светлым налетом. Пластинки желтоватые, нисходящие. Ножка к основанию утолщается. Мякоть белая, вкус и запах приятные. Широко распространен в южной части страны. Хороший съедобный гриб.

Шляпка светло-буровато-серая, в центре более темная со светлым налетом. Пластинки желтоватые, нисходящие. Ножка светлее шляпки, к основанию утолщается. Мякоть белая. Запах гриба напоминает запах релы.

Говорушка серая — один из видов, который можно определить с закрытыми глазами по запаху. Встречается большими группами в местах, где много гниющей растительности: на компосте, гниющей соломе, в садах, около населенных мест, в лесу среди валежника и рошах. Вид широко распространен в южной и средней части Финляндии, но встречается и севернее. Один из позднеосенних видов, рост которого обычно начинается в сентябре и продолжается до конца октября-ноября. В местах произрастания в разгар осени рядом можно встретить три вида: гриб-зонтик краснеющий (вид 8), рядовку фиолетовую (вид 14) и говорушку серую.

Говорушка серая — почти деликатесный гриб, по мнению некоторых грибников, обладающий специфическим привкусом. Он смягчается при предварительном отваривании, хотя это и не столь обязательная процедура. Гриб можно использовать даже в сыром виде, хранить в замороженном виде (полуфабрикаты занимают меньше места) или сушить. На вымачивание грибов тратится не более получаса. Жареные блюда из сушеных говорушек обладают лучшими вкусовыми качествами, чем тушеные блюда.

Говорушка серая заготавливается торговой сетью

Говорушку серую иногда путают с говорушкой булавонной (вид 22), у которой внешняя поверхность шляпки без налета, окраска темнее и запах почти отсутствует.

**22. Говорушка
булавонная □**

Clitocybe clavipes



Шляпка (4—8 см) серо-бурая. Пластинки нисходящие. Ножка булавовидная. Мякоть водянистая, рыхлая. Вкус слабый. Вид распространен по всей стране. Съедобный гриб.

Шляпка у молодого гриба приподнятая в центральной части, но с возрастом становится вогнутой. Пластинки желтовато-белые, довольно круто нисходящие. Ножка булавовидно утолщается к основанию. В нижней части ножки, у основания, светлый ворс. Очень широко распространенный гриб в нашей стране, особенно в еловых и лиственных лесах. Часто говорушку булавонную находят на местах окорки древесины. Появляется она в августе и растет до поздней осени.

Говорушка булавонная может быть использована для приготовления пищи без предварительного отваривания. Правда, у старых грибов мякоть становится рыхлой, водянистой и жесткой, но, по крайней мере, гриб пригоден для засолки в смеси с другими грибами.

**23. Говорушка
ворончатая □**

Clitocybe gibba
(*C. infundibuliformis*)



Гриб с тонким слоем мякоти. Шляпка (4—10 см) светло-коричневая, представляет собой довольно глубокую воронку. Пластинки нисходящие. Ножка упру-

гая, жесткая. Вид широко распространен по всей стране. Растет в лесах. Съедобный гриб.

Шляпка молодого гриба немного выпуклая, но вскоре разрастается в довольно глубокую воронку. Белые пластины круто нисходят к ножке. Мякоть жесткая. При сборе грибов вместе с ножкой поднимаются остатки лесной подстилки, так как гриб является одним из ее действенных разрушителей. Говорушка ворончатая — обычный для всей страны вид. Появляется в середине лета в разнотипных лесах. Предпочитает леса с богатым слоем опавших листьев и хвой.

Говорушка ворончатая — съедобный и даже приятный на вкус вид, но с тонкой и жесткой мякотью. Из-за раннего появления ее вполне можно собирать. При сборе следует остерегаться мелких, белых, с тонкой мякотью говорушек (особенно имеющих частые нисходящие пластинки), так как среди них встречаются ядовитые виды.

24. Гигрофор белый □

Hygrophorus piceae



Белоснежный. Шляпка (2–6 см) во время дождя клейкая. Растет в лесах с толстым моховым покровом. Спутник ели. Пластинки редкие, белые, нисходящие. Вкус мягкий. Распространенный вид. Съедобный гриб.

Белый цвет шляпки и пластинок устойчив и не желтеет даже у старых грибов. Ножка сухая, в верхней части как бы покрытая точковидными чешуйками. Запах слабый, едва уловимый. Пластинки толстые, редкие, восковиные. Эти признаки желательно запомнить, чтобы не перепутать с мелкими белыми говорушками, у которых тоже нисходящие пластинки, но более частые. Вид произрастает до Северной Финляндии, а местами до Лапландии. Обычно встречается группами. Ножка, как правило, скрыта во мхах.

Белый гигрофор — съедобный вид и используется в смеси с другими грибами как для приготовления пицци, так и для консервирования.

В Финляндии произрастает примерно полдюжины видов мелких белых и светло-серых гигрофоров, и все они съедобны.

25. Гигрофор Карстена □□□

Hygrophorus karstenii



Шляпка (3–7 см) белая. Пластинки цвета спелого абрикоса, нисходящие. Ножка белая, к основанию сужается. Вкус мягкий. Запах тонкий. Растет в хвойных лесах с развитым моховым покровом. Распространенный вид. Деликатесный гриб.

Поверхность шляпки сухая, белая, с чуть заметным желтоватым оттенком. У старых грибов в центре шляпки появляется желтизна. Ножка белая, ворсистая, часто бывает изогнутой, к основанию суживается. Пластинки нисходящие, охристо-желтые, цвета спелого абрикоса. Мякоть желтоватая. Гриб растет в лесах с развитым моховым покровом, предпочитая ельники. Довольно обычный вид, распространенный до Северной Финляндии, местами встречается в Лапландии.

Свое название вид получил в честь известного финского миколога П. А. Карстена (1834—1917 гг.).

Гриб является деликатесом в жареном или тушеном виде, хорош для приготовления других блюд и даже используется сыром.

26. Гигрофор бурый, или поздний □□

Hygrophorus hypothecus



Шляпка (2–6 см) оливково-бурая, слизистая. Пластинки цвета яичного желтка, нисходящие. Широко распространенный позднелетний вид. Растет в сухих сосновых борах. Хороший съедобный гриб.

Шляпка покрыта толстым слоем слизи, темно-оливково-бурого цвета, более темная к центру и с желтым оттенком по краям. Ножка светло-желтая, бурет к основанию, покрыта слоем слизи, за исключением небольшого участка в ее верхней части. Пластинки у молодых грибов светло-желтые, позднее цвета яичного желтка. Мякоть бледно-желтая, на вкус приятная.

Гигрофор бурый, или поздний, широко распространен по всей стране. Растет в моховом покрове хвойных лесов и даже в лишайниковых, скальных сосняках. Позднеосенний вид. Появляется после первых осенних заморозков, где-то в конце сентября, и растет до наступления зимы. Из-за позднего появления на гигрофор поздний обращают незаслуженно мало внимания.

Гигрофор бурый, или поздний, — хороший съедобный гриб, который можно использовать для тушеных, жареных блюд и в супах. Это один из грибов, благодаря которому можно продлить грибной сезон до начала зимы.

27. Гигрофор оливково-белый □□

Hygrophorus olivaceoalbus



Шляпка (3—5 см) коричнево-белая. Пластинки белые, редкие, нисходящие. Шляпка и ножка слизистые, за исключением сухой верхней части ножки. Слизистая часть ножки пестрая. Вкус мягкий. Широко распространенный вид. Растет в сосновых борах. Хороший съедобный гриб.

Молодой гриб полностью покрыт слоем слизи. В центре шляпки бугорок более темного цвета. Ножка длинная. Ее верхняя часть белая и сухая, нижняя — слизистая, пестрая, с перемежающимся серо-коричневым рисунком. Мякоть белая.

Вид широко распространен, но растет отдельными экземплярами. Встречается вплоть до Северной Финляндии и очень редок в Лапландии. Растет в моховом покрове хвойных лесов.

Гигрофор оливково-белый используется для приготовления жареных и тушеных блюд, но следует отметить, что чистка грибов от прилипшего к слизи мусора — работа довольно трудоемкая.

28. Гигрофор черный □□□

Hygrophorus camarophyllus



Шляпка (5—15 см) темного коричнево-серого цвета. Пластинки серо-белые, нисходящие, редкие, толстые. Ножка светлее шляпки. Мякоть белая, на вкус приятная. Обычный для Южной Финляндии вид. Растет в хвойных лесах с развитым моховым покровом. Деликатесный гриб.

Шляпка темная волокнисто-полосчатая. Центральная часть шляпки горбовидно приподнята, почти черного цвета. Ножка волокнистая, светло-коричнево-серая, к основанию сужается. Основание ножки белое. Мякоть хрупкая, белого цвета. Пластинки белые, с четко выраженным серым оттенком, нисходящие, редкие, толстые, восковидные. Взрослые грибы, как правило, поражены личинками насекомых, поэтому следует собирать только молодые грибы. Довольно обычный вид для Южной Финляндии, местами встречается в средних и северных районах и крайне редок в Лапландии. Предпочитает хвойные леса с развитым моховым покровом, особенно ельники. Один из самых крупных гигрофоров, растущих у нас. В урожайные годы обильно плодоносит.

Гигрофор черный один из самых деликатесных грибов, наряду с шампиньонами и белыми грибами. Возможности его использования для приготовления пищи разнообразны (особенно хороши сушеные гри-

бы). Сушеные грибы гидрофора черного очень быстро набухают, приблизительно за 15 мин. Воду, оставшуюся после замачивания грибов, рекомендуется использовать для приготовления пищи, так как минеральные и ароматические вещества частично переходят в нее.

Гидрофор черный заготавливается торговой сетью.

29. Гидрофор луговой □□□

Camarophyllus pratensis
(*Hygrophorus pratensis*)



Шляпка (3—7 см) цвета выделанной кожи с красноватым оттенком. Пластинки красновато-желтоватые, круто нисходящие. Вкус приятный. Встречается местами в южной части страны. Деликатесный гриб.

Молодой гриб этого вида по форме и окраске в какой-то мере напоминает гидрофор Карстена. Центр шляпки бугорчатый. У молодого гриба шляпка красновато-желтоватая, но по мере роста выцветает до бледных тонов. Ножка светлее шляпки, относительно короткая, сужается к шляпке. Мякоть бледно-желтая, приятная на вкус. Запах отсутствует. Грибы, пораженные личинками насекомых, встречаются довольно редко. Гидрофор луговой довольно обычен в южной и средней части Финляндии. Встречается на пастбищах, лугах, заболоченных покосах. Изредка его находят и в Северной Финляндии. Вид почти неизвестный грибникам, привыкшим «ходить в лес по грибам», поскольку в силу привычки грибы, растущие на открытых местах, остаются без внимания.

Гидрофор луговой — деликатесный гриб, который можно сравнить с гидрофором Карстена. Он имеет неповторимый вкус в жареных и тушеных блюдах, а также хорошо сохраняется в сушеном виде.

30. Ивишень □□□

Clitopilus prunulus



Шляпка (4—10 см) серовато-белая. Пластинки светлые, розоватые от спорового порошка, нисходящие. Ножка тонкая, короткая. Мякоть хрупкая. Запах мучной. Обычный вид для южной части страны. Растет в местах с травяным покровом: на лугах, пастбищах. Деликатесный гриб.

Шляпка грязного серовато-белого цвета, у молодых грибов плоская, у старых грибов — вздутая с неровными краями. Ножка относительно шляпки расположена эксцентрично. Пластинки далеко нисходящие по ножке. У молодых грибов они белые, но с созреванием спор приобретают розовый оттенок. Гриб имеет характерный запах и вкус муки свежего помола. Мякоть белая.

Вид произрастает в местах с развитым травяным покровом: по обочинам дорог, опушкам леса, на лугах, пастбищах и часто на старых покосах и прочих открытых местах с подростом леса.

Ивишень довольно обычный вид для Южной Финляндии, местами встречается в средней части страны и очень редок в Северной, а также в Лавландии. В Центральной Европе считается ценным съедобным грибом, но для большинства грибников почти неизвествен.

Ивишень обладает отличными вкусовыми качествами как в жареном виде, так и в сыром. Рекомендуется для сушки, поскольку даже от небольшого количества грибов блюда приобретают свой неповторимый вкус.

Розовопластинник весенний + (*Rhodophyllus lividus*) также имеет розовые пластинки, светлую шляпку и мучной запах, но он очень редкий вид в лесах южной части страны. Пластинки его в отличие от ивишны свободные, т. е. не прикреплены к ножке. Ножка плотная, высокая. Розовопластинник весенний

более крупных размеров по сравнению с ивишнем. Рассматривается как ядовитый гриб. Остальные виды розовопластинников также не следует путать с ивишнем. У всех розовопластинников пластинки свободные.

Из других видов с розовыми пластинками следует отметить плетей олений О (*Pluteus cervinus*, вид 40), растущий на пнях и имеющий частые пластинки, а также грибы семейства Вольвариселла (*Volvariella*), имеющие крупную вольву в основании ножки.

Ивишень может собирать только опытный грибник. Не следует собирать ивишень, не научившись четко отличать его от вышеописанных видов.

31. Колпак

кольчатый □□□

Rozites caperata



Шляпка (5–15 см) светло-желто-бурая, покрыта, особенно в ее центре, палетом с жемчужным блеском. Мякоть светлая, рыхлая. На ножке кольцо. Вкус мягкий, запах приятный. Вид распространен по всей стране. Растет в хвойных лесах. Деликатесный гриб.

Поверхность шляпки морщинистая, покрытая светлым палетом с жемчужным блеском, особенно в центральной части. У молодых грибов шляпка шаровидной формы, по мере роста расправляется до плоской с приподнятой центральной частью. Пластинки молодых грибов коричнево-серые, позже приобретают цвет коры, и края шляпки становятся пилообразными. Ножка гриба светлее шляпки. На ножке имеется кольцо неправильной формы, хрупкое, тонкое.

Колпак кольчатый — один из наиболее распространенных в нашей стране грибов. Встречается до самых северных районов Лапландии, предпочитая на юге беры, а на севере — места с присутствием карликовой березы.

Этот гриб можно отнести к деликатесным наравне с другими. Лучше всего собирать молодые грибы с не-раскрывшейся или полураскрывшейся шляпкой.

В это время гриб обладает наилучшими вкусовыми качествами. Старые грибы быстро поражаются личинками насекомых. Рано твердеющую ножку по мере надобности обрезают. Колпак кольчатый имеет приятный вкус в жареном и тушеном виде.

Гриб заготавливается торговой сетью.

Колпак кольчатый очень напоминает шампиньоны, но имеет споровый порошок цвета коры, почти как у паутинников, а не фиолетово-коричневый, характерный для шампиньонов. Пластинки шампиньонов с возрастом темнеют, а у колпака кольчатого они всегда цвета коры. Колпак кольчатый похож и на некоторые виды паутинников с желто-бурым шляпкой, но в отличие от них имеет четкое кольцо, а не обрывки частичного покрывала.

32. Гиолома

головообразная □□

Nematoloma capnoides-
Hypholoma capnoides



Шляпка (2–8 см) от светло-охристо-желтого до грязного красновато-желтоватого цвета. Пластинки серые, ножка у основания ржаво-бурая. Ксилофит. Растет на гниющих пнях хвойных деревьев. Широко распространенный вид. Вкус мягкий. Хороший съедобный гриб.

Цвет гиоломы головообразной очень изменчив. Шляпка может быть грязного бледновато-желтоватого цвета или охристо-желтого, или грязного красновато-желтого. У старых грибов на шляпке могут быть пятна ржаво-бурого цвета или полностью ржаво-бурая окраска. У молодых грибов пластинки относительно светлые со слабым желтоватым оттенком, но с созреванием спор становятся серыми, затем фиолетовато-серыми и темно-серыми. Полая ножка в верхней части бледно-желтого цвета, который переходит у основания в ржаво-бурый. Поверхность ножки имеет шелковистый блеск. Кольцо на ножке отсутствует, но у многих экземпляров сохраняются

остатки частного покрывала, которые иногда имеются и по краям шляпки. Мякоть шляпки светлая, мякоть ножки (у основания) бурая.

Гифолома головообразная распространена по всей стране, за исключением северных районов Лапландии. Обычный вид наших лесов. Растет большими группами (единичные экземпляры встречаются очень редко) на гниющих пнях и валежнике хвойных. Иногда встречается на кучах коры в местах окорки древесины. Период плодоношения растянут и продолжается почти до начала зимы. Даже во время морозов в лесу можно найти и собрать замороженные шляпки грибов, которые хорошо жарить без всякого опасения за их качество. При устойчивых холодах замороженные грибы сохраняются длительное время. В исключительных случаях появление гифоломы наблюдается и весной.

Этот гриб широко используется. Его можно жарить, тушить, применять в супах (особенно сушеные грибы), солить, сушить, замораживать. Продолжительное плодоношение (до прихода зимы) увеличивает его ценность, особенно в то время, когда многие грибы уже пропадают.

Гифолома головообразная заготавливается торговой сетью.

* * *

Пластинчатые грибы — ксилофиты довольно точно распознаются по серой окраске пластинок взрослых грибов. Их ножки не имеют кольца, за исключением некоторых видов. Строфалия Горнеманна (вид 43), растущая около гниющих пней, имеет черный споровый порошок, серые пластинки. На ее ножке есть, хотя и маленькое, но четко выраженное кольцо. Гриб относительно крупных размеров, мокрая поверхность его шляпки всегда слизистая.

Остерегайтесь перепутать гифолому головообразную с другими несъедобными грибами-ксилофитами. Лучший показатель при определении — вкус. Ложноопенок кирпично-красный (вид 33), растущий на гниющих деревьях лиственных пород, имеет горький вкус. Шляпка его в центральной части кирпично-красного цвета. Ложноопенок серно-желтый (вид 34) имеет шляпку желтоватой окраски,

пластинки серно-желтые, позднее темноватого желто-зеленого цвета. Вкус жгуче-горький. К категории несъедобных грибов также следует отнести чешуйчатку ольховую (*Pholiota alnicola*). Она растет большими группами, предпочитает ольховые пни. У молодых грибов чешуйчатка ольховой шляпка клейкая, лимонно-желтого цвета (позднее буреет), споровый порошок ржаво-бурого цвета. Ножка без кольца, ржаво-бурая (особенно у основания). Вкус горький. Вид широко распространен.

33. Ложноопенок кирпично-красный *Nematoloma sublateralium*



Шляпка (3—12 см) кирпично-красная. Пластинки серые. Растет группами на гниющей древесине лиственных пород. Обычный вид для Южной Финляндии. Вкус горький. Несъедобен (ядовит!).

Гриб более крупный и плотный, чем гифолома головообразная (вид 32). Шляпка обычно более красная, красно-желтая, кирпично-красная или буро-красная. Края шляпки желтоватые, центральная часть более темного оттенка, ближе к бурой. Ножка у шляпки светло-желтая, переходит у основания в ржаво-бурый цвет. На ней часто заметен относительно четко видимый кольчатый рисунок, образованный остатками частного покрывала. У молодого гриба пластинки желтовато-белые, позднее желтовато-буроватые, серые, темно-серые. Мякоть белая с желтоватым оттенком, ближе к основанию ножки — бурая, на вкус горькая.

Широко распространенный в южной, местами встречающийся в средней и крайне редкий в северной части Финляндии вид. Растет на пнях и валежнике лиственных пород. Период плодоношения неопределенно растянут от весны до предзимья, но основное появление грибов приурочено к осени.

Ложноопенок кирпично-красный иногда используют после предварительного отваривания, но даже

при такой обработке он нередко вызывает заболевания. Поэтому ложноопенок кирпично-красный лучше не трогать. По всей вероятности, он вызывает отравления легкой степени.

**34. Ложноопенок
серно-желтый +**
Nematoloma fasciculare



Шляпка (3–7 см) серно-желтого цвета. Пластинки желто-зеленые. Растет группами на гниющей древесине. Широко распространенный вид в южной части страны. Вкус едко-горький. Несъедобный гриб. Условно ядовит.

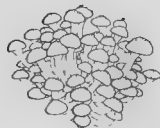
Гриб по сравнению с гифоломой головообразной более хрупкий и желтый. Общая окраска шляпки серно-желтая, в центральной части — красно-буроватая. Ножка серно-желтого цвета с бурым основанием. Темные от спорового порошка остатки частного покрывала сохраняются по краям шляпки и на ножке в виде кольчатого рисунка. Мякоть серно-желтая, пахнет горькая.

Ложноопенок серно-желтый — обычный вид в Южной Финляндии, изредка встречается до самой Лапландии. Гриб появляется уже в мае и продолжает свой рост до поздней осени.

Ложноопенок серно-желтый отличается от других ксилофитов серно-желтым цветом шляпки и желто-зелеными темными пластинками. Цвет мякоти и жгуче-едкий вкус — четкие определяющие признаки. На цветной иллюстрации этой книги грибы выглядят более темными по сравнению к естественному цвету из-за спорового порошка, осыпавшегося с верхних шляпок на нижние.

Несъедобный гриб, которого лучше всего остерегаться.

**35. Опенок осенний,
или настоящий** □ □
Armillariella mellea



Шляпка (3–15 см) от охристого до медово-желтого цвета, мелкошуйчатая, у молодых грибов формы правильной полусферы. На ножке кольцо. Растет группами как на гниющей древесине, так и на живых деревьях. Мякоть белая, на вкус иногда может горчить. Запах сладковатый. Хороший съедобный гриб.

У молодых грибов шляпка полусферической формы, белое ватовидное частное покрывало соединяет ножку с краями шляпки. Шляпка охристая, мелкошуйчатая, у старых грибов уплощенно-сферической формы. Пластинки молодых грибов светлые, позднее желтовато-бурные, как бы покрытые беловатым налетом спор, и, наконец, с бурыми крапинками. Ножка грибов в верхней части белая, в остальной — медово-желтого цвета. Позднее ножка становится бурой, жесткой, упругой. Основание ножки немного толще ее верхней части. Молодой гриб довольно скоро приобретает грязно-буроватый оттенок. На шляпках нижних грибов становится видимым беловатый налет спорового порошка, осыпавшегося с верхних грибов.

Опенок осенний, или настоящий, — особо широко распространенный по всей стране вид. Встречается на гниющей древесине хвойных и лиственных пород, на пнях и их корневой системе. Появляется во второй половине лета. Поздно осенью можно встретить темно-бурые вариации, определяющие признаки которых более нечетки, поэтому узнать грибы бывает затруднительно.

Опенок осенний известен как паразит, разрушающий древесину живых деревьев. Гриб очень легко приспосабливается к засушливому лету. Черные плоские или округлые ити грибицы можно легко обнаружить на гниющих стволах и пнях, между корой и древесиной пораженных грибом деревьев. С помо-

щью грибницы опенок осенний завоевывает на корнях растений новые места для своего произрастания.

Опенок осенний, или настоящий,— хороший съедобный гриб с разнообразными возможностями его использования в жареных блюдах, супах, для засолки и сушки. Часто рекомендуют предварительное отваривание грибов. Это не столь обязательная процедура, если собирать только шляпки молодых грибов. Жесткие ножки лучше всего удалять сразу. Старые грибы приобретают неприятный вкус, из-за чего собирать их нежелательно.

В Советском Союзе опенок осенний считается деликатесным грибом и широко используется как в свежем, так и в консервированном виде.

Опенок осенний, или настоящий, заготавливается торговой сетью.

На опенок осенний, или настоящий, очень похожа чешуйчатка обыкновенная (вид 36). Это довольно крупный, охристо-желтый гриб с заостренными чешуйками и бурым споровым порошком.

36. Чешуйчатка обыкновенная ○□

Pholiota squarrosa



Довольно крупный гриб соломенно-желтого цвета. Шляпка (3—10 см) и ножка с заостренными чешуйками. На ножке имеется кольцо. Пластины оливково-бурые. Мякоть светло-желтая с горьковатым привкусом. Запах молодых грибов приятный. В южной части страны почти обычный вид, в других местах редкий. Растет на стволах и у основания стволов разных лиственных деревьев. Съедобен после предварительного отваривания.

Этот относительно крупный гриб обычно растет плотными группами на земле у комлевой части стволов или на стволах лиственных деревьев. Шляпка от соломенно-желтого до охристо-желтого цвета, иногда более темного или более серого оттенка. Молодой гриб усажен мелкими выступающими чешуйками. Ножка такого же цвета, как и шляпка. Выше

желтовато-бурого кольца чешуйки на ножке отсутствуют. Пластины молодых грибов соломенно-желтые, позднее бледно-сероватые, оливково-бурые, ржаво-бурые. Споровый порошок бурого цвета. Мякоть ножки жесткая.

Вид относительно широко распространен в Южной Финляндии и редок в остальных местах. Плодоносит с августа до поздней осени. После предварительного отваривания гриб съедобен. Жесткие ножки удаляют при сборе. Рекомендуется для засолки.

Чешуйчатка обыкновенная в какой-то мере напоминает опенок осенний, или настоящий (вид 35), у которого шляпка с более нежными чешуйками, кольцо на ножке белое и, прежде всего, споровый порошок белого цвета.

37. Опенок летний □□□

Kuehneromyces mutabilis



Шляпка (3—7 см) во влажном состоянии бурая. При высыхании преобладают два цвета. Пластины бурые. На ножке кольцо. Растет группами, особенно на березовых пнях. Запах приятный. Вкус мягкий. Широко распространен по всей стране. Деликатесный гриб.

Шляпка с тонкой мякотью, выпуклая или плоско-выпуклая. Во время дождя клейкая, цвета корицы или финика, с полупрозрачными краями. При высыхании гриба центральная часть шляпки заметно светлеет. Гриб в это время четко двуцветный, с более темными краями (в это время особенно хорошо определяется). В сухую погоду шляпка ровного желтовато-бурого цвета. Тонкая мякоть светло-буроватая, на вкус приятная. Изогнутая, кривая ножка довольно

жесткая. На ножке имеется пленчатое, бурое кольцо с полосчатой верхней поверхностью. Ниже кольца ножка более темно-бурая и более чешуйчатая.

Опенок летний — очень урожайный вид. Растет большими группами на гниющей лиственной древесине, особенно на березовых пнях. Период плодоношения довольно продолжителен, при хорошем лете начинается с середины июня и продолжается до октября.

Гриб является деликатесным в тушеном и жареном виде, а также в супах. Тонкие шляпки для длительного хранения лучше всего сушить.

На мелкие опять летние похожа галерина окаймленная (*Galerina marginata*), у которой ножка без чешуек, а кольцо старых грибов очень маленькое, почти незаметное. Галерина окаймленная растет на пнях хвойных деревьев и их гниющих остатках. Гриб несъедобен.

38. Опенок желто-красный ○

Tricholomopsis rutilans



Основная окраска красивого желтого цвета. Шляпка (5—20 см) и ножка покрыты частыми чешуйками пурпурного цвета. Пластинки желтые. Мякоть желтоватая, на вкус горьковатая. Обычный вид для всей страны. Растет на гниющих пнях хвойных деревьев. Несъедобен.

Молодой гриб полностью пурпурно-красный. По мере роста он выцветает так, что желтый цвет становится доминирующим, а пурпурный остается на его поверхности мелкими чешуйками. Ножка, за исключением ее верхней части, сохраняет цвет шляпки. Пластинки желтые, мякоть желтоватая.

Опенок желто-красный принято считать несъедобным грибом, однако его можно использовать после предварительного отваривания в смеси с другими грибами.

39. Удемansiелла широкопластинковая □

Oudemansiella platyphylla



Шляпка (7—14 см) серо-бурая, радиально полосчатая. Пластинки белые, редкие. У основания ножки заметны белые, толстые нити грибкины. Растет на гниющей древесине. Широко распространенный вид в южной и средней части Финляндии. Запах и вкус отсутствуют. Съедобный гриб.

На светлой шляпке гриба более темные бурые или темно-серые полосы, радиально расходящиеся к ее краям. Белые пластинки относительно широкие и редкие. Белая мякоть видна из растрескавшейся поверхности шляпки. Ножка удемansiеллы широкопластинковой длинная, жесткая, сероватого цвета. От ее основания отходят длинные, белые, круглые нити грибкины, которые можно обнаружить, если осторожно зачистить основание гриба. Гриб не имеет ни запаха, ни вкуса. Растет среди гниющих на земле сучьев и около корней гниющих пней, а также на замшелых гнилых пнях. Удемansiелла широкопластинковая довольно обычна для увлажненных лесов южной и средней части Финляндии, но редка в северной. Первые грибы часто появляются уже в конце мая.

Удемansiелла не отличается своими вкусовыми качествами, но находит применение из-за раннего появления, так как первые грибы можно встретить в самом начале лета, а другие еще приходится долго ждать.

Гриб не следует путать с плетеем оленьим (вид 40), широкие пластины которого расположены часто и у взрослых грибов имеют розовый оттенок. Удемansiелла широкопластинковая легко распознается по нитям грибкины, видимым у основания ножки.

40. Плотей олений ○

Pluteus atricapillus
(*P. cervinus*)



Шляпка (5–15 см) серо-бурая, у молодого гриба колокольчатой формы. Пластинки с созреванием спор приобретают розоватый оттенок. Растет на гниющих пнях и остатках древесины. Мякоть светлая. Запах речечный. Широко распространен по всей стране. Несъедобен.

Шляпка у молодого гриба колокольчатой формы, расправляющаяся по мере роста. Поверхность шляпки радиально-полосчатая с темными волокнами, чаще всего перовная. Приподнятая центральная часть гриба более темного цвета. Окраска шляпки изменяется от бурого до темно-серого цвета и со временем выцветает. Свободные, широкие, частые пластинки, сначала с преобладанием белого, позднее — мясо-красного цвета. Ножка светлая с буровато-серой волокнистой поверхностью, у основания немного утолщенная. Если осторожно растягивать шляпку от ножки, то ножка отрывается без повреждения шляпки.

Вид широко распространен по всей стране. Растет на гниющей древесине пней, стволов, кучах коры, опилках, соломе и др. Плотей олений относится к категории несъедобных грибов.

41. Зимний гриб □□

Flammulina velutipes



Шляпка (2–8 см) медово-желтого цвета, во влажном состоянии слизистая. Ножка бурая, замшево-ворсистая. Растет группами на лиственных деревьях.

Широко распространен в южной части страны. Зимний вид. Хороший съедобный гриб.

Шляпка зимнего гриба медово-желтая, у старых грибов — с бурыми пятнами и точками. Во влажном состоянии поверхность шляпки слизистая, края шляпки полупрозрачные. Пластинки белые, редкие. Ножка в верхней части светло-желтая, ниже бурая, с замшево-ворсистой поверхностью темного, почти черно-бурого цвета. Гриб появляется поздно осенью, после заморозков. Временами, после каждой оттепели, смерзшийся зимой гриб продолжает расти. Наибольшего плодоношения вид достигает в ноябре, но на южном побережье Финляндии в мягкие зимы рост гриба продолжается всю зиму. Его можно встретить растущим группами на поврежденных местах лиственных деревьев: некоторых видов ив, липы, вяза, ясени, бузины, фруктовых деревьях, а также на свежесваленных стволах и пнях этих пород. Зимний гриб довольно широко распространен в Южной Финляндии, но из-за исключительных и необычайных условий роста выпадает из нашего поля зрения. Вид произрастает и в других климатических районах, местами достигая Лапландии.

Зимний гриб, требует основательного прожаривания до готовности. Жесткие ножки гриба удаляют. Перед новогодними праздниками, в относительно мягкие зимы, вы можете удивить друзей жарким, приготовленным из свежих грибов.

Не исключено, что зимний гриб можно перепутать с опенком летним (вид 37), у которого пластинки бурые, на ножке кольцо, а влажная поверхность шляпки двухцветная. Сроки плодоношения у этих видов разные. Не следует путать зимний гриб с псатиреллой каштановой (вид 42), которая также является поздним видом. Большой беды в подобной ошибке нет, так как все эти грибы съедобны.

42. Псатирелла
каштановая □□
Psathyrella spadicea



Шляпка (2—12 см) серо-бурая. Пожка гладкая, белая. Растет группами у оснований и на стволах лиственных деревьев. Позднелесенный вид. Довольно обычен в южной части страны. Вкус ореховый. Хороший съедобный гриб.

Шляпка с матовой поверхностью. Во влажном виде — водянистая, серо-бурая, в сухом виде — светло-бурая, белесоватая. Ножка без кольца, светлая, цилиндрическая, полая, плотная. Пластинки узкие, сначала — светлые, позднее — темные, грязно-бурые. Мякоть светлая, имеет вкус ореха. Запах приятный. Гриб довольно обычен для южной части страны, местами встречается в средней и очень редок в северной части Финляндии. Растет группами вокруг пней, у комлевой части деревьев, иногда на стволах (особенно парковых деревьев), а также на пнях и остатках древесины. Довольно поздний вид, устойчивый к заморозкам.

Псатирелла каштановая — хороший съедобный гриб, который можно жарить без предварительного отваривания. Вопрос о консервации не возникает ввиду малочисленности грибов этого вида.

Псатиреллу каштановую легко отличить от зимнего гриба (вид 41), у которого ножка замшево-ворсистая, а также от опенка летнего (вид 37), у которого на бурой чешуйчатой ножке имеется кольцо.

43. Строфария
Горнеманна ○□
Stropharia hornemannii



Крупный гриб. Шляпка (6—16 см) серо-бурая с красноватым оттенком. Ножка с выступающими чешуйками. На ножке тонкое, темное кольцо. Растет на остатках древесины. Широко распространенный вид. Вкус мягкий. Запах неприятный. После предварительного отваривания съедобный гриб.

Шляпка гриба слизистая, плоская, от сероватобурого цвета до оливково-бурого с оттенком желтизны в центральной части. Пластинки сначала светло-серые, позднее — темно-серые, фиолетово-бурые. Споровый порошок темно-серый с фиолетовым оттенком. Ножка бледно-желтая. Под темным от спорового порошка кольцом на ножке имеются выступающие белые чешуйки. Мякоть светлая, плотная, на вкус приятная.

Вид широко распространен вплоть до Северной Финляндии, изредка встречается в Лапландии. Появляется поздней осенью на вырубках, среди отходов древесины, у старых еловых пней и др.

Строфария Горнеманна съедобна только после предварительного отваривания, но, по мнению многих любителей грибов, имеет неприятный вкус. По всей вероятности, этот гриб можно использовать только для засолки в смеси с другими грибами.

Вид не следует путать с шампиньонами (вид 44, 46, 47), у которых ножка короче и не имеет на своей поверхности выступающих чешуек. Поверхность шляпки у шампиньонов даже в сырую погоду кажется сухой, а не слизистой, как у строфарии Горнеманна.

**44. Шампиньон
отчетливоклубеньковый**
□□□

Agaricus abruptibulbus



Гриб белого цвета. Шляпка (5—12 см) плоско-выпуклая. Пластинки темные. На ножке кольцо. Вольва отсутствует. Запах анисовый. Вкус приятный. Растет на опавшей еловой хвое. Деликатесный гриб. Осторожно! Избегайте путаницы со смертельно ядовитой поганкой белой.

Шампиньон отчетливоклубеньковый желтовато-белого цвета с относительно короткой ножкой и плоско-выпуклой шляпкой. Шляпка сухая, гладкая. У молодых грибов она шаровидной формы, но по мере роста становится плоско-выпуклой. Пластинки сначала белые, позднее становятся светло-красно-серыми и с созреванием спор приобретают черно-фиолетово-бурую окраску. На ножке имеется свисающее кольцо, у основания ножки клубневидное утолщение, но вольва отсутствует. В поврежденных местах гриб немного желтеет. Мякоть белая, на вкус очень приятная. Цвет пластины у молодых грибов можно определить, разрезав гриб вдоль. С раскрытием шляпки пластины приобретают светло-красно-сероватый оттенок (у поганки белой всегда белые).

Шампиньон отчетливоклубеньковый — относительно обычный вид для южной и средней части страны, местами произрастает до Северной Финляндии. Встречается в густых смешанных лесах, имеющих в составе нижнего яруса растительности чернику и кислицу. Особенно часто гриб встречается в опавшей хвое под елями.

Шампиньон отчетливоклубеньковый — один из деликатеснейших грибов, имеющий тонкий вкус во всевозможных грибных блюдах. Его можно жарить, тушить, готовить супы или просто использовать в сыром виде. Лучшими вкусовыми качествами обладают молодые грибы, с началом потемнения пластинок вкусо-

вые качества заметно ухудшаются. Грибы можно хранить мороженными или сушеными (в сушеных грибах вкус проявляется особенно отчетливо). Сушеные шампиньоны замечательны в грибных супах.

Внимание! Ни в коем случае нельзя принимать поганку белую за шампиньон. Поганка белая — смертельно ядовитый гриб, полностью белого цвета. У поганки шляпка колокольчатой формы, ножка высокая и у основания ножки имеется просторная вольва. При использовании грибов белого цвета следует быть настолько внимательным, чтобы исключить возможность роковой ошибки.

**45. Поганка белая
(мухомор вонючий) ++**

Amanita virosa



Полностью белый гриб. Шляпка (5—9 см) колокольчатой формы. Пластинки всегда белые. Ножка высокая с кольцом. У луковицевидного основания ножки имеется вольва. Мякоть белая, вкус нельзя назвать неприятным. Запах, напротив, неприятный. Смертельно ядовит в любом виде!

Гриб полностью чисто-белого цвета. У старых грибов на шляпке возможен желтоватый оттенок. Шляпка во влажном состоянии клейкая, в сухом — имеет блеск. На поверхности шляпки отсутствуют «пятна», т. е. остатки общего покрывала, наблюдающиеся у большинства мухоморов. У молодого гриба шляпка вытянуто-колокольчатой формы, позднее — плоско-выпуклая, но всегда с выделяющейся макушкой. Шляпка, как правило, косо расположена к ножке. Ножка белая, относительно высокая, часто бывает изогнута. Ее поверхность грубоволокнистая, белая, ватовидная. Кольцо на ножке провисающее, растрескав-

шеся, часто приросшее какой-нибудь стороной к шляпке. Луковидное основание ножки окружает просторная вольва. Совсем молодой гриб, находящийся в общем покрывале, по форме напоминает куриное яйцо. По мере роста «чулок» общего покрывала разрывается и остается простой вольвой вокруг основания ножки. При срывании гриба вольва остается во мхе чаще всего незамеченной, если ее не искать или осторожно не расчистить место, где рос гриб. Вернее всего обращать внимание на все характерные признаки белой поганки, особенно на цвет пластинок. Если пластинки потемневшие, мы можем быть уверены, что имеем дело не с поганкой белой. Ее пластинки всегда белые.

В некоторые годы поганка белая — один из наиболее часто встречаемых и урожайных видов. Растет она в борах и ельниках с развитым моховым покровом, но встречается и в лесах другого типа. Вид обычный для южной части Финляндии, изредка встречается и в северной. Осторожно! Поганка белая смертельно ядовита. Она содержит токсины фаллодин и аматин в таком количестве, что прием в пищу одной, даже отваренной шляпки гриба может привести к смертельному исходу. Симптомы отравления проявляются через 8—24 ч после приема, т. е. когда яд уже нанес серьезный ущерб организму пострадавшего. Спасти может только незамедлительная медицинская помощь. При отравлении грибами больницы и уход за пострадавшим строго обязательны. Очистки, остатки подозреваемого грибного блюда, рвота могут помочь в определении вида, вызвавшего отравление.

Поганка бледная (*Amanita phalloides*) по своим свойствам и внешнему виду похожа на поганку белую, за исключением шляпки, которая имеет зеленоватый оттенок. Поганка бледная — типичный представитель лесов Центральной Европы и в Финляндии встречается чрезвычайно редко (была встречена в некоторых дубовых насаждениях на южном побережье). Поганка бледная, как и поганка белая, смертельно ядовита.

46. Шампиньон полевой □□□

Agaricus arvensis



Гриб белого цвета. Шляпка (5—15 см) плоско-выпуклая. Пластинки темные. Кольцо широкое, двоянное. Запах анисовый. Вкус приятный. Растет в местах с травяным покровом. Довольно обычный вид для южной части и средней части Финляндии. Деликатесный гриб.

По внешнему виду шампиньон полевой напоминает шампиньон отчетливоклубеньковый (вид 44), за исключением цилиндрической, а не булавовидной, ножки и мякоти, не столь сильно желтеющей при повреждении. Шляпка белая с желтоватым или буро-желтоватым оттенком. Нижняя часть двоянного кольца с трещиноватой поверхностью. По мере роста гриба пластинки темнеют до черно-бурого цвета.

Шампиньон полевой растет на пастбищах, лугах, в парках, садах, но не в лесах. Это довольно обычный гриб для южной и средней части Финляндии, местами встречается в Северной Финляндии и очень редок в Лапландии.

Шампиньон полевой — чрезвычайно деликатесный гриб. Его используют таким же образом, как и шампиньон отчетливоклубеньковый (вид 44).

В Финляндии произрастает несколько видов светлых шампиньонов, трудно отличимых друг от друга, из которых почти все съедобны. Общими признаками всех этих шампиньонов являются приятный вкус и потемнение пластинок с созреванием спорного порошка.

Шампиньон желтокожий + (*Agaricus xanthoderma*) растет в парках и рощах. В Финляндии встречается только в южных районах и весьма редко. Шампиньон желтокожий похож на вышеописанные виды шампиньонов, но при повреждении сразу желтеет. Запах очень неприятный. Шампиньон желтокожий относится к ядовитым грибам, которые могут вызвать отравление легкой степени.

**47. Шампиньон
лесной** □□□

Agaricus silvaticus



Шляпка (5–10 см) с бурыми чешуйками. Пластинки темные. На ножке кольцо. Запах приятный, вкус мягкий. Мякоть при повреждении розовеет. Растет в ельниках. Встречается местами в южной и средней части Финляндии. Деликатесный гриб.

На беловато-сероватом фоне шляпки густо расположены маленькие бурые чешуйки. Ножка полая с клубневидным утолщением. Кольцо светло-серое, темнеющее от спор, с провисшими краями. Пластинки сначала серовато-белые, позднее серо-розовые и, наконец, черно-бурые. От надавливания на поверхности гриба остаются буровато-розовые пятна, и мякоть в поврежденных местах розовеет. Мякоть имеет приятный вкус и запах.

Шампиньон лесной произрастает отдельными экземплярами или небольшими группами в смешанных лесах, имеющих в своем составе ель. Старые муравейники являются такими местами, на которых нередко можно встретить шампиньон лесной.

Вид распространен очень неравномерно в южной, средней и очень редко в северной части Финляндии.

Шампиньон лесной относится к деликатесным грибам и используется так же, как и предыдущие (44, 46) виды шампиньонов.

**48. Навозник
белый** □□□

Coprinus comatus



Гриб белого цвета. Шляпка (5–12 см высоты) чешуйчатая, округло-удлиненная. Пластинки расплываются в жидкость. На ножке кольцо. Растет группами

на лугах. Довольно обычный вид. Молодые грибы относятся к деликатесным.

Бело-чешуйчатая шляпка молодого гриба имеет яйцевидную или колокольчато-удлиненную форму. По мере роста шляпка становится округло-удлиненной. На вершине шляпки небольшой твердый, клейкий, светло-бурый участок. Плодовое тело частично растет в земле и может прорасти сквозь твердый грунт или даже сквозь асфальт. Пластинки частые, у молодых грибов белые, но очень скоро буреют до черного цвета. Шляпки почти не расправляются, а пластинки уже начинают растворяться в чернилоподобную жидкость. Происходит процесс саморазложения клеток, другими словами, автолиз, при котором пластинки разлагаются с их концов в своеобразные чернила. Процесс автолиза длится до тех пор, пока от гриба остается только одна ножка. У молодых грибов мякоть тонкая, белого цвета. Вкус мягкий. Ножка полая с хрупкой мякотью, к основанию сужается. На ножке имеется узкое, хрупкое кольцо. Вид типичен для окультуренных ландшафтов. Будучи скороспелым грибом, навозник белый появляется осенью большими группами, до ста и более экземпляров, на богатой перегноем, хорошо унавоженной почве. Гриб можно встретить в парках, садах, дворах, на обочинах дорог, свалках, насыпях и т. д.

Навозник белый относится к категории деликатесных грибов до тех пор, пока его пластинки белые. У старых и потемневших грибов появляется неприятный привкус. Грибы следует использовать для приготовления пищи в день их сбора. Хранение навозника белого в сыром виде не может быть длительным, так как реакция автолиза продолжается даже в замороженных грибах и может случиться так, что хорошая добыча просто-напросто окажется испорченной. Гриб обладает своеобразным вкусом в жареных и тушеных блюдах. Сушка грибов навозника белого невозможна, но полуфабрикаты из грибов этого вида можно консервировать.

Навозник белый заготавливается торговой сетью.

**49. Навозник
серый** □□

Coprinus atramentarius



Шляпка (3—7 см высоты) пепельного или серо-бу-
роватого цвета, колокольчатой формы. Пластинки
расплываются в жидкость. Растет группами на парко-
вых лужайках и в рощах. Обычный для южной и сред-
ней части страны вид. Молодые грибы относятся
к категории хороших съедобных грибов. Содержат
гантабус.

Шляпка мелкочешуйчатая, колокольчатой или
удлиненно-колокольчатой формы с мелкими радиаль-
ными полосками по краям. У основания полой ножки
имеется кольцевидное утолщение (но не кольцо), ни-
же которого ножка сужается. У молодых грибов
пластинки белые, позднее темнеют и распливаются
в «чернилах».

Навозник серый появляется в мае, но массовый
урожай приурочен к осени. Растет группами на бога-
тых перегноем лугах, свалках, около разложившихся
пней, в рощах с гумусированной почвой. Обычный
вид для южной, средней, местами северной части
Финляндии и очень редок в Лапландии.

Молодые грибы хороши для приготовления жаре-
ных и тушеных блюд. С потемнением пластинок вку-
совые качества навозника серого заметно ухудшают-
ся. Для консервирования гриб непригоден, за исклю-
чением замораживания полуфабриката.

Внимание! Навозник серый содержит антабус
и употребление алкоголя с грибами несовместимо. От
употребления алкоголя следует воздерживаться и на
следующий день после приема в пищу грибов.

**50. Лисичка
настоящая** □□□
Cantharellus cibarius



Желтый, плотный, воронковидный гриб. Шляпка
(3—12 см) со складчатыми краями. Пластинки нис-
ходящие. Растет в смешанных лесах. Обычный для
южной и средней части Финляндии вид. Запах силь-
ный. Вкус мягкий. Деликатесный гриб.

Лисичка настоящая имеет цвет яичного желтка
или немного светлее. Нижняя сторона гриба более
желтая, чем верхняя. По мере роста гриба края шляп-
ки становятся складчатыми. Пластинки узкие, нисхо-
дящие, разветвленные. Мякоть плотная, белая или
желтоватая. У старых грибов мякоть становится плот-
но-волокнистой. Ярко-желтая окраска гриба объясня-
ется содержанием в лисичке настоящей каротина
(например, морковь богата каротином). Ножка мяс-
истая плотная, без четкого перехода в шляпку, сужа-
ется к основанию. Запах гриба сильный, приятный
и овообразный. Массовое появление гриба начинается
с середины лета и продолжается до поздней осени.
Вид широко распространен в южной, средней и ме-
стами в северной части Финляндии. Хорошими
местами для произрастания лисички настоящей явля-
ются открытые светлые участки в сухих смешанных
лесах, обочины лесных дорог, распадки лиственных
лесов с более влажным грунтом. Гриб встречается
и в сырых лесах с разветвленным моховым покровом
а также в лишайниковых скальных сосняках. Доволь-
но урожайный вид.

Лисичка настоящая — деликатесный гриб. Моло-
дые грибы очень вкусны в жареном виде и в супах.
Старые грибы жестковаты, но вкусовые качества их
сохраняются. Молодые грибы лучше всего консерви-
ровать сушкой. При замачивании набухание грибов
происходит медленно, поэтому рекомендуется замачи-
вать лисички в молоке примерно около часа. Если
грибы замачивают для приготовления тушеных блюд,
то есть полный смысл использовать оставшееся после
замачивания молоко для дальнейшего приготовления
пищи.

Лисичка желтая заготавливается торговой сетью.

51. Лисичка ложная □

Hygrophoropsis aurantiaca



Желто-оранжевый гриб. Шляпка (2—8 см) желто-красного цвета. Мякоть упруго-мягкая. Пластинки нисходящие, красно-желтые. Запах отсутствует. Вкус приятный. Растет на гниющих пнях. Распространен до Северной Финляндии. Съедобный, но малоценный гриб.

Шляпка гриба с тонкой мякотью, желто-красного цвета, по мере роста выцветает до цвета выделанной кожи. Нисходящие вильчатые-разветвляющиеся пластинки красно-оранжевого цвета, более темные по сравнению со шляпкой. Ножка цвета шляпки, тонкая, короткая, упругая. Мякоть на вкус приятная, тонкая, мягкая, желтовато-красноватая. Лисичка ложная — довольно обычный вид наших лесов в сухую осень. Растет на гниющих пнях, остатках древесины или около них. Гриб распространен по всей стране, за исключением Лапландии.

Лисичка ложная — съедобный, но жесткий и почти безвкусный гриб. Свое название она получила из-за того, что ее довольно часто принимают за лисичку настоящую. Различия же между этими двумя видами существенные как по цвету, форме пластинок, так и по местам произрастания.

52. Лисичка ворончатая □□□

Cantharellus tubaeformis



Гриб с воронковидной шляпкой. Шляпка (2—6 см) буро-желтая со складчатыми краями. Пластинки нисходящие, узкие, серо-желтые. Ножка длинная, полая, желтого цвета. Встречается поздней осенью в лесах зеленомошной группы. Обычный для южной части страны вид. Вкус мягкий. Деликатесный гриб.

Воронковидная с глубокой вьемкой шляпка от серо-бурого до желто-бурого цвета, со складчатыми краями и мелкощупчатой поверхностью. Узкие, желтовато-серые, складчатые пластинки нисходят по ножке, которая имеет более четко выраженный желтый оттенок. Цветовой переход между ножками и шляпкой относительно резкий. Ножка длинная, серовато-желтая, часто бывает полая и утолщенная. Гриб имеет тонкую и светлую мякоть. Вкус и запах приятные.

Для лисички ворончатой характерны постоянные, устойчивые урожаи. Гриб встречается довольно большими группами поздней осенью в затененных зеленомошных лесах. Вид обычен для южной, средней и редок для северной части Финляндии. На южном побережье страны теплой осенью лисичку ворончатую можно собирать даже в ноябре.

Лисичка ворончатая — деликатесный гриб, который многие считают равным лисичке настоящей и даже в какой-то мере лучше ее. Гриб хорош в жареных блюдах и просто превосходен в супах. Благодаря его тонкой мякоти гриб очень удобен для сушки. У старых грибов появляется неприятный привкус, и этот факт, по всей вероятности, вызывает противоречивые суждения об их вкусовых качествах и использованиях.

Лисичка ворончатая заготавливается торговой сетью. Кантареллюс желтоватый □□□ (*Cantharellus lutescens*) напоминает лисичку ворончатую, но не имеет пластинок. Нижняя поверхность красивого красновато-желтого цвета. Довольно редкий гриб, растущий в густых влажных лиственных лесах. Деликатесный гриб.

53. Лисичка полая выпуклая □

Cantharellula umbonata



Мелкий гриб. Шляпка (2—4 см) воронковидная, серая. Пластинки светлые, нисходящие с красноватыми крапинками. Ножка довольно длинная, упругая. Встречается поздней осенью в насаженных мхах.

Вид обычный для всей страны. Вкус мягкий. Съедобный гриб.

Шляпка пепельно-серого или буровато-серого оттенка. У молодых грибов вершина шляпки остробугорчатая, у старых грибов шляпка с воронковидным углублением. Пластинки серовато-белые, вильчато-ветвящиеся, нисходящие. На пластинках старых грибов появляются красноватые крапинки. Упругая ножка светлее шляпки и у основания белая, ворсистая. Мякоть сероватая, на вкус приятная. Обычный для всей страны вид, встречается поздней осенью в моховом покрове на скалах, в сосняках лишайниковых и лесах с развитым моховым покровом.

Лисичка ложная выпуклая обладает приятным вкусом, но из-за своих мелких размеров сравнительно редко употребляется для приготовления пищи. Ее можно использовать, как и прочие съедобные грибы.

54. Лисичка

серая □□□

Craterellus cornucopioides



Трубовидный гриб. Мякоть тонкая. Шляпка (3—9 см) черно-бурого цвета, нижняя поверхность с белым налетом. Пластинки отсутствуют. Растет во влажных лесах. Относительно обычный гриб для южной части страны. Вкус и запах приятные. Деликатесный гриб.

Трубовидный, сужающийся к основанию ножки, гриб. Шляпка образует глубокую воронку. Внешняя поверхность шляпки мелкочешуйчатая, от темно-серого до черно-бурого цвета. Нижняя поверхность синевато-серая с белым налетом, без пластинок, гладкая или с мелкими складками (как бы прижатая). Мякоть очень тонкая, темно-серая, на вкус приятная. Запах также приятный.

Вид относительно широко распространен в южной и встречается местами в средней части Филиппин. Произрастает в сырых лесах, предпочитая открытые светлые места, обочины тропинок и т. п. Грибы часто

встречаются большими группами, но сливаются своей окраской с окружающим фоном до такой степени, что их бывает трудно обнаружить. Растут лисички серые до октября.

Лисичка серая — деликатесный гриб, используется в жареных, тушеных блюдах, супах, а также в сушеном виде. Неприятные на вкус ножки сразу при сборе удаляют. Молодые сушеные лисички можно подавать в качестве приправы к другим блюдам.

Лисичка серая заготавливается торговой сетью.

55. Свинуха

тонкая +

Paxillus involutus



Гриб серо-бурого цвета. Шляпка (5—15 см) с бурыми, нисходящими пластинками. Широко распространен по всей стране. Поврежденное место приобретает темно-бурый цвет. Вкус кислый. Ядовит!

Шляпка серо-бурая, с матовой мелковорсистой внешней поверхностью, по краям радиально-рубчатая. У молодых грибов шляпка почти плоская, позднее становится вогнутой, почти ворончатой. Частые пластинки желтовато-бурого цвета, позднее — жарово-бурые, отделяющиеся от мякоти целиком или большими кусками. Ножка цвета шляпки, относительно короткая, к основанию сужается. Поверхность ножки матовая. В поврежденных или придавленных местах гриб становится темно-бурым. Мякоть относительно жесткая с кислым вкусом. Цвет мякоти бледно-желтоватый или буроватый.

Вид распространен по всей стране. Свинуха тонкая растет в разнотипных лесах, ольшаниках, на местах бывших лесозаготовительных работ, старых муравейниках, около пней и др. Это один из видов грибов, который первым появляется на вырубках, когда многие виды из-за нарушения нормальных условий обитания исчезают на долгие времена.

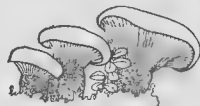
Свинуха тонкая — довольно урожайный вид. Появляется там, где в грунте имеются остатки древесной

растительности: в садах, на дачных участках, по обочинам дорог, на отвалах и откосах мелиоративных канав, на расчищенных лугах и т. п.

Свинуха толстая — ядовитый, непригодный в пищу вид. Даже предварительно отваренный гриб может вызвать отравление легкой степени, почему его и принято считать ядовитым.

56. Свинуха толстая ○

Paxillus atrofomentosus



Крупный гриб. Шляпка (5—20 см) темно-бурая. Ножка черно-бурая, замшево-ворсистая. Растет на гниющих пнях хвойных деревьев. В какой-то мере обычный для Южной Финляндии вид. Вкус горький. Несъедобен.

Шляпка крупная, мясистая с сажно-бурой, темно-бурой ворсистой внешней поверхностью и чаще всего перекошена в какую-нибудь сторону. Ножка короткая, плотная, толстая с черно-бурой замшево-ворсистой поверхностью, чаще всего кривоватая и эксцентрично расположена по отношению к шляпке. Частые нисходящие пластинки охристо-желтого цвета. Мякоть светлая, рыхлая, на вкус горькая.

Свинуха толстая довольно обычна для южной части Финляндии и местами достигает северной. Растет на гниющих пнях хвойных деревьев, особенно сосновых, или около них небольшими группами или поодиночке. Этот крупный мясистый гриб, растущий на видных местах и соблазняющий своим видом, относится к несъедобным и самое разумное — оставить его в лесу.

57. Мокруха еловая □□

Gomphidius glutinosus



Слизистый гриб. Шляпка (5—14 см) серо-буроватая. Пластинки серые. На ножке слизистое кольцо, основание ножки лимонно-желтого цвета. Мякоть светлая, медленно чернеющая. Вид, обычный до Северной Финляндии. Вкус кисловатый. Хороший съедобный гриб.

Молодой гриб полностью покрыт слоем прозрачной слизи. Позднее слизистыми остаются верхняя поверхность шляпки и ножка, за исключением ее верхней части. Шляпка буровато-серая с фиолетовым оттенком, у старых грибов более светлая с темными крапинками. Мякоть светло-сероватая, рыхлая, на вкус приятная. Мякоть основания ножки лимонно-желтого цвета. Нисходящие пластинки светло-серые, восковидные, редкие. У старых грибов пластинки более темные с черными пятнами.

Мокруха еловая широко распространена по всей стране, за исключением Лапландии, где она редка. Гриб растет поодиночке в ельниках или лесах, имеющих в своем составе ель.

Мокруха еловая — хороший съедобный гриб, несмотря на то, что ломкая мякоть затрудняет ее использование. Определенную трудность при сборе составляет слизистая поверхность гриба и его повышенная маркость. Собранные грибы мокрухи еловой могут испачкаться как корзину, так и остальные грибы. Поэтому мокруху еловую следует хранить в корзине отдельно от других грибов. Пятна от грибов этого вида смываются довольно легко.

Мокруха еловая обладает хорошими вкусовыми качествами в жареных и тушеных блюдах, а также пригодна для консервирования. В приготовленных блюдах гриб чернеет, но это не отражается на вкусе. Слизистый слой с поверхности шляпки легко удалить шкуркой. Этот прием облегчит трудоемкую работу по очистке грибов от налипшего мусора.

**58. Мокруха
пурпуровая** □□

Gomphidius rutilus



Желтовато-красновато-коричневый гриб. Шляпка (5–12 см) со слизисто-клейкой поверхностью. Пластинки нисходящие, цвета шляпки. Мякоть красновато-желтоватая, у основания ножки с преобладанием желтого цвета. Вкус мягкий. Хороший съедобный гриб.

Молодой гриб мокрухи пурпуровой покрыт липким паутинистым чехлом. Шляпка красновато-бурая с желтоватым или серым оттенком. Нисходящие пластинки примерно одного цвета со шляпкой или с преобладанием серого оттенка. Ножка такого же цвета, с сухой шелковистой поверхностью, к основанию сужается. В приготовленных блюдах гриб приобретает пурпуровую окраску.

Вид широко распространен по всей стране. Растет отдельными экземплярами, тяготея к осие.

Мокруха пурпуровая — хороший съедобный гриб.

59. Рыжик □□□

Lactarius deliciosus



Гриб морковного цвета. Шляпка (5–12 см) с зеленоватыми концентрическими кольцами. Пластинки и ножка морковно-красного цвета. Млечный сок оранжево-красный, на воздухе зеленеющий. Обычный вид до Лапландии. Особо деликатесный гриб.

Этот гриб единственный из семейства млечников, имеющий оранжевый млечный сок. Выступающий из поврежденных мест сок сначала темнеет, затем приобретает зеленоватый оттенок. Также же цветовые изменения наблюдаются на поврежденной мякоти

и у старых грибов. У молодого гриба основной цвет шляпки красновато-желтоватый с концентрическими, сменяющими друг друга, то темными серо-зеленоватыми, то буро-красноватыми кольцами. Центральная часть шляпки, как правило, более темная, серо-зеленоватая. По мере роста окраска гриба бледнеет, и гриб приобретает зеленоватый оттенок. Во время дождя шляпка явно клейкая. Частые нисходящие пластинки цвета шляпки, т. е. красновато-желтоватые. Ножка также красновато-желтоватая с красновато-бурыми мелкими выемками. Мякоть серовато-белая, имеет сладковатый сильный вкус. Запах приятный.

Рыжик довольно широко распространен по всей стране. Растет в хвойных лесах, особенно в молодых ельниках, а также в местах с травяным покровом, но обязательно в непосредственной близости от хвойных лесов: на опушках леса, выгонах для скота, обочинах лесных дорог. К сожалению, грибы этого вида с раннего возраста бывают поражены личинками пацекомых.

Рыжик — своеобразный деликатесный гриб, который в отличие от других, горьких на вкус млечников, не требует предварительного отваривания или вымачивания. Его можно просто поджарить на сковороде и использовать в качестве закуски на бутерброд. Из рыжиков получается отличная заправка для супов. Их можно сушить и хранить в сушеном виде.

Рыжик считается съедобным даже в тех странах, где все млечники принято считать ядовитыми. Гриб окрашивает мочу в красный цвет, но это совершенно безопасно для здоровья.

**60. Волнушка
розовая** ○□□

Lactarius torminosus



Шляпка (5–12 см) розоватая с красными концентрическими кольцами и пушистым краем. Млечный сок белого цвета. Спутник березы. Широко распространенный вид по всей стране. Хороший съедобный (после предварительного отваривания) гриб.

Волнушка — особенно популярный в нашей стране и, по мнению некоторых «знатоков», единственный съедобный гриб. Ее легко узнать по характерной окраске и «бородке» на краях шляпки. У молодых грибов шляпка розовая с красными концентрическими кольцами, позднее шляпка выцветает. Ножка светло-розовая, иногда с глубокими выемками небольших размеров. Млечный сок устойчивого белого цвета.

Волнушка розовая — высокоурожайный вид по всей нашей стране. Гриб, тяготеющий к березнякам, включая и тундровые березники Лапландии.

До приготовления из волнушек каких-либо блюд грибы следует предварительно выварить с целью удаления горького привкуса. Вид не является ядовитым, несмотря на утверждения некоторых справочников по грибам стран Центральной Европы. Предварительно отваренные соленые волнушки — одни из самых популярнейших в Финляндии грибов. Из соленых рубленых с луком волнушек можно приготовить приятный острый салат или грибную подливу. Отваренные грибы можно жарить или хранить в замороженном виде.

Все части гриба съедобны, поэтому пластинки или пушистый покров шляпки нет необходимости удалять. Достаточно убедиться, что под завернутыми краями шляпки нет слизняков и пр. С практической точки зрения, гриб устойчив к поражению личинками насекомых. Червяками могут оказаться только старые водянистые грибы. В ножке гриба может поселиться также желтый проволочник.

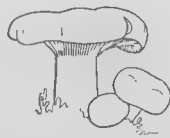
Торговая сеть заготавливает только шляпки молодых волнушек, но для домашних заготовок используют также и ножки. Техника засола млечников довольно проста. Довести грибы до кипения и через несколько минут откинуть их на решето, чтобы стекла вода. После этого грибы промыть в холодной воде и дать воде стечь. В посуду для засола грибы укладывают рядами. Каждый ряд пересыпают солью грубого помола из расчета 100 г соли на 1 кг грибов. На грибы укладывают гнет, чтобы они покрылись рассолом.

Волнушка розовая заготавливается торговой сетью. Подобна волнушке розовой волнушка белая, или белянка (*Lactarius pubescens*), у которой

шляпка светлее и кольца из внешней поверхности отсутствуют. Белянка имеет более тонкую ножку и частые пластинки. По краям шляпки нет такой четкой «бороды». Гриб растет в сырых местах, по краям болот, в лощинах и других местах. Белянка более редкий вид и используется так же, как и волнушка розовая.

61. Молочай □□□

Lactarius volemus

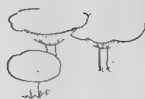


Крупный гриб. Шляпка (8—15 см) желтовато-коричневая с матовой поверхностью. Млечный сок белый, буреющий на воздухе. Довольно редкий южный вид. Запах селедочный. Предварительного отваривания не требует. Деликатесный гриб.

Шляпка гриба мясистая, без концентрических колец, однотонного, ровного оранжево-бурого цвета с налетом по внешней поверхности. Ножка светлее шляпки. Основание ножки темнее ее верхней части. На покрытой налетом шляпке остаются четкие следы прикосновения, например следы пальцев. Пластинки светло-желтоватые с бурыми пятнами, мякоть желтовато-буроватая, плотная, буреющая в местах излома. Из поврежденных мест обильно выступает белый млечный сок, окрашивающийся на воздухе в бурый цвет. Вкус молочая мягкий, у старых грибов слегка горьковатый. Запах напоминает запах сельди или омаров.

Молочай — довольно редкий вид, произрастающий в дубовых, ореховых, изредка в еловых насаждениях южного побережья Финляндии. Деликатесный гриб, который можно использовать без предварительного вымачивания или отваривания. Такие редкие грибы при приготовлении пищи желателно не смешивать с другими грибами, чтобы сохранить их особенный и своеобразный вкус. Молочай можно хранить в сушеном виде или замороженным полуфабрикатом.

62. Горькушка ○□



Lactarius rufus

Красно-бурый гриб. Шляпка (5—10 см) имеет в центре остроконечный выступающий бугорок. Поверхность ее сухая. Широко распространенный по всей стране вид. Растет в хвойных лесах. Млечный сок белый, жгуче-едкий. Гриб съедобный после предварительного отваривания.

Шляпка горькушки ровного красно-бурого цвета без concentрических колец и с шелковисто-блестящей поверхностью. В центре шляпки обычно имеется остроконечный выступающий бугорок. Частые пластинки светлой окраски, у старых грибов желтовато-бурые или красно-желтоватые. Млечный сок устойчивого белого цвета, на вкус жгуче-едкий. Ножка с белым ворсистым основанием, выше — одного цвета со шляпкой.

Горькушка — один из наиболее распространенных в нашей стране видов. Растет в сухих борах, лесных сосняках и особенно в тех местах, где нарушен почвенный слой.

После предварительного отваривания горькушка вполне съедобна. Грибы этого вида собирают в больших количествах из-за их широкого распространения, высокой урожайности, устойчивости к поражению личинками насекомых и вообще из-за высокой популярности млечников в нашей стране. Вкус гриба довольно горький и даже в такой степени, что после предварительного отваривания горечь полностью не исчезает.

Горькушка заготавливается торговой сетью.

С горькушкой можно перенутать другие красно-бурые мелкие виды млечников. В отличие от горькушки их шляпка матовая, вкус мягкий, и эти млечники можно использовать без предварительного отваривания.

63. Млечник серо-розовый + *Lactarius helvus*



Шляпка (5—15 см) светлая, сухая, тускло-коричневая. Покровка цвета шляпки с мелковорсистой поверхностью. Млечный сок прозрачный. Вкус мягкий. Запах лакричный. Широко распространен в заболоченных местах по всей стране. В Лапландии редок. Ядовит!

Шляпка гриба от ровного светло-бурого до бурожелтого цвета. Внешняя поверхность шляпки мелко-ворсистая с тусклой поверхностью. Молодые грибы в центре шляпки имеют остроконечный бугорок. У старых грибов шляпка вогнутая, пологой ворончатой формы. Ножка цвета шляпки или с преобладанием бурого оттенка. Млечник серо-розовый — единственный вид рода млечников, имеющий прозрачный млечный сок. Вкус гриба мягкий. Запах напоминает запах лакрицы или цикория. Вид обычен до районов Северной Финляндии, но изредка встречается и в Лапландии. Гриб растет приблизительно в тех же местах, где и горькушка: в низинах среди сосновых боров, заболоченных местах, в лесах таежного типа.

Млечник серо-розовый относится к категории ядовитых грибов. Его изредка используют в смеси с другими грибами, но самое разумное — оставить этот гриб в лесу.

64. Млечник обыкновенный ○□□ *Lactarius trivialis*



Крупный слизистый гриб. Шляпка (7—20 см) от фиолетово-серого до буро-серого цвета с темными пятнами, образующими нечеткий кольчатый рисунок.

Млечный сок белый, горький. Распространен по всей стране. Растет в сырых местах хвойных лесов. В большинстве случаев используется после предварительного отваривания. Хороший съедобный гриб.

Шляпка во время дождя слизистая, скользкая, серого цвета с синеваато-красноватым оттенком и неясным кольчатым рисунком по краям, образованным более темными пятнами. У старых грибов окраска выцветает. Пластинки светло-желтоватые. Поверхность мокрой ножки слизистая. Мякоть светлая, хрупкая. Млечный сок устойчивого белого цвета, горький на вкус.

Млечник обыкновенный — крупный, мясистый, редко пораженный личинками насекомых гриб. Довольно обычен и широко распространен по всей стране, включая Лапландию. Особенно часто млечник обыкновенный встречается в хвойных лесах на сырых местах, на заболоченных участках и в лесах таежного типа.

Млечник обыкновенный — гриб, очень почитаемый финским народом. Гриб после предварительного отваривания можно использовать в любых блюдах. Он является первоклассным грибом для засола. Млечник обыкновенный можно жарить и без отваривания, так как большая часть горечи исчезает при горячей обработке и остается лишь слабый привкус, как бы приправленный перцем грибов. В Северной Финляндии издревле существовал оригинальный способ приготовления печеных на костре млечников обыкновенных.

Млечник обыкновенный заготавливается торговой сетью.

Довольно схожа с млечником обыкновенным серушка ○ (вид 65), у которой ножка сплошная, короткая, к основанию сужается. Поверхность шляпки сухая, вкус жгучий, резкий. На млечник обыкновенный похож и млечник вялый □ (*Lactarius vietus*), у которого млечный сок под воздействием воздуха становится серым. И еще есть один гриб, похожий на млечник обыкновенный — это млечник серый лиловоющий □ (*Lactarius uvidus*), млечный сок которого под воздействием воздуха становится фиолетовым.

65. Серушка ○

Lactarius flexuosus



Гриб с жесткой мякотью. Шляпка (5—15 см) с сухой внешней поверхностью красно-сине-бурого цвета и более темными кольцами. Ножка короткая, жесткая. Пластинки редкие. Млечный сок белый, очень горький. Гриб распространен по всей стране, но в северных районах более редок. Встречается в травяном покрове лесов. Съедобный после предварительного отваривания.

Шляпка буровато-серая с фиолетовым оттенком и более темными концентрическими кольцами. Края шляпки чаще всего складчатые, неровные, ножка эксцентрична к шляпке. Нередко встречаются экземпляры со сросшимися шляпками. Верхняя поверхность шляпки сухая, в дождливую погоду может быть немного клейкой, но никогда не бывает слизистой. Пластинки толстые, редкие, светлые, с буровато-желтоватым оттенком. Ножка короткая, сплошная, жесткая, серого цвета с лиловым оттенком, к основанию сужается и становится желтоватой. Растет на открытых, поросших травой участках леса, по его опушкам, около тропинок и т. п. Гриб широко распространен в южной, местами встречается в средней и относительно редок в северной части Финляндии, а также в Лапландии.

Серушка — съедобный гриб после предварительного отваривания, но имеет низкие вкусовые качества. Самое большее его можно применять для засола в смеси с другими грибами.

Вид напоминает млечник обыкновенный (вид 64), но при более детальном рассмотрении различия сразу же видны. Шляпка млечника обыкновенного слизистая, ножка длинная, полая, в центральной части утолщенная. Млечник обыкновенный растет в сырых местах хвойных лесов, на заболоченных участках и в лесах таежного типа. У серушки шляпка сухая, ножка короткая, сплошная, сужается к основанию, и растет серушка на поросших травой открытых местах леса и по его опушкам.

**66. Желтый груздь
синиющий** □

Lactarius repraesentaneus



Крупный гриб желтого цвета. Шляпка (10–20 см) слизистая, с пушистым краем. Млечный сок белый. В поврежденных местах окрашивается в фиолетово-лиловый цвет. Вкус мягкий. Широко распространен по всей стране. Растет в сырых хвойных лесах и лесах таежного типа. Съедобный.

Шляпка ярко-желтая или выцветающая до желтой, во время дождя становится слизистой. У молодых грибов пушистые края шляпки завернуты, как у волнушки. Пластинки кремового цвета. Ножка желтая, полая, на поверхности имеются мелкие выемки. Мякоть светло-желтоватая, почти мягкого вкуса и с приятным запахом. Из поврежденных мест обильно выделяется водянисто-белый млечный сок, окрашивающийся, как и поврежденные места, в фиолетово-лиловый цвет.

Гриб распространен по всей стране (местами встречается и в Лапландии).

Груздь желтый синиющий благодаря своему почти мягкому вкусу годен к употреблению без предварительного отваривания. Его также используют для соления. Многие считают, что этот мясистый и крупный гриб обладает высокими вкусовыми качествами.

Подобен груздю желтому синиющему груздь желтый □ (Lactarius scrobiculatus), у которого белый млечный сок, выделяющийся из поврежденных мест, под воздействием воздуха становится ярко-желтым. У молодых грибов шляпка с коротким ворсом. Встречается обычно в сырых лиственных лесах, по берегам лесных ручьев. Распространен в южной части страны. Груздь желтый съедобен после предварительного отваривания.

**67. Груздь
перечный** ○□

Lactarius piperatus



Крупный гриб. Шляпка (6–20 см) белая, воронковидная. Пластинки частые. Млечный сок белый, обильно выделяющийся. Ножка белая, короткая, к основанию сужается. Вкус жгуче-горький. Довольно редкий южный вид. Растет в рощах и лиственных лесах. После предварительного отваривания съедобный гриб.

Шляпка белая, крупная и мясистая. У старых грибов - белая с бурыми пятнами. Почти приходящие пластинки обращают на себя внимание частым расположением. Ножка короткая, твердая. Поверхность ножки матовая. Белый млечный сок обильно выделяется из поврежденных мест, на вкус горький. Вид довольно редкий для нашей страны и встречается только в дубовых и ореховых насаждениях Южной Финляндии.

Груздь перечный годен к употреблению после предварительного отваривания. Гриб можно основательно прожарить и без отваривания, но привкус горечи в какой-то мере все равно сохраняется.

68. Груздь белый ○□

Lactarius resimus



Шляпка крупная (10–15 см), белая с желтоватым оттенком. Млечный сок на воздухе сразу же желтеет. Растет в смешанных лесах. Встречается местами до Северной Финляндии. После предварительного отваривания съедобный гриб.

Груздь белый — крупный, белый с желтоватым оттенком гриб. У молодых грибов края шляпки пушистые и завернуты внутрь. Воронковидная, немного клейкая шляпка в поврежденных местах становится желтой. Белый млечный сок на воздухе моментально

желтеет. Пластины узкие, нисходящие, желтоватые и относительно частые.

Груздь белый растет в смешанных лесах, имеющих в составе березу. Малоценный гриб, используемый после предварительного отваривания¹.

Скрипица *O* (*Lactarius vellereus*) крупный гриб с жесткой мякотью. Шляпка (10—20 см) так же, как и короткая плотная ножка, белая и покрыта мелким ворсом. Редкие нисходящие пластины желтоватой окраски. Белый, обильно выделяющийся, млечный сок жгуче-горького вкуса, медленно желтеющий на воздухе. Скрипица довольно обычна в лиственных лесах и рощах южной части Финляндии и редка в средней. Даже после предварительного отваривания гриб обладает низкими вкусовыми качествами.

**69. Груздь
черный** ☐☐☐
Lactarius necator



Крупный гриб. Шляпка (6—20 см) зеленовато-черная. Пластины светлые, у старых грибов с бурыми пятнами. Ножка короткая, плотная, зеленовато-бурая. Млечный сок белый, горький. Широко распространен, местами встречается в Лапландии. Растет в смешанных лесах с преобладанием березы. После предварительного отваривания хороший съедобный гриб.

Шляпка крупная, черно-бурая с зеленоватым оттенком, зеленовато-желтая по краям и немного ворсистая. В дождливую погоду поверхность шляпки немного слизистая. У молодых грибов края шляпки завернуты внутрь. Пластины частые, белые, желтовато-белые, у старых грибов с буроватыми пятнами. Мякоть рыхлая, плотная, белая с белым млечным соком. Короткая, плотная ножка немного светлее

¹ В Советском Союзе груздь белый и желтый относятся к грибам I категории.— *Примеч. переводчика.*

шляпки, в верхней части желтовато-зеленоватая и с пятнами-вмятинами на ее поверхности.

Груздь черный широко распространенный и урожайный гриб по всей стране. В Лапландии встречается местами. Растет во влажных смешанных лесах с преобладанием березы, в березняках, на опушках березовых и смешанных лесов. Груздь черный можно искать даже после первых заморозков, если за ними последовал продолжительный период с плюсовой температурой. Гриб чаще всего растет среди опавшей листвы и под ней.

Груздь черный после предварительного отваривания является хорошим съедобным и популярным в Финляндии грибом, используемым для засола. Грибы можно довольно быстро заготовить на всю зиму.

Груздь черный заготавливается торговой сетью

**70. Сыроежка
пищевая** ☐☐☐
Russula vesca



Шляпка (4—10 см) красно-фиолетовая с буроватым оттенком. Кожича на шляпке не достигает ее краев. Ножка с твердой мякотью. Вкус ореховый. Широко распространена в южной части страны. Растет в лиственных лесах. Деликатесный гриб.

Кожича шляпки сыроежки пищевой от мяса-красного до синевато-красного цвета, часто не достигает края шляпки, и оголенная мякоть вместе с концами пластин образует желтовато-белое кольцо по окружности шляпки. Очень часто кожича неравномерно оголяет край шляпки и образуется кольцо неправильной формы, а иногда отсутствует. Пластины гриба белые, у старых грибов с бурыми пятнами. Ножка обычно короткая, плотная, твердая с плотной мякотью (ее твердость хорошо ощущается при нажатии на ножку).

Поверхность ножки старых грибов с буроватыми пятнами. Мякоть гриба белая, буреющая в поврежденных местах. Вкус мякоти приятный, ореховый. Запах слабый.

Вид широко распространен в южной части страны и довольно редок на остальной территории, вплоть до Северной Филандии. Растет в сырых смешанных лесах, часто по обочинам дорог и тропинок.

Сыроежка пищевая — деликатесный гриб в жареных и тушеных блюдах, обладает своеобразным вкусом и в сыром виде. Многие из сыроежек, как и некоторые другие виды грибов, можно использовать сырыми, соблюдая при этом осторожность. Аллергенные свойства грибов проявляются не в большей мере, чем у других пищевых продуктов. Сыроежку пищевую можно хранить в сушеном виде.

71. Сыроежка

сине-зеленая

□□□

Russula aeruginea



Шляпка (5–14 см) зеленовато-серая. Пластинки с бурыми пятнами. Мякоть буреет в местах повреждений. Вкус мягкий или слегка горьковатый. Широко распространена по всей стране. Растет в сырых лесах. Деликатесный гриб.

Кожица шляпки травянисто-зеленая, синеовато-серо-зеленая или светло-серая с зеленоватым оттенком. Центральная часть шляпки обычно более темная, буровато-оливково-зеленая. Сыроежка синеовато-зеленая — единственная из сыроежек, имеющая четко выраженный зеленоватый цвет шляпки. Край шляпки со слабой рубчатостью. Для вида характерны бурые пятна на пластинках. У молодых грибов пластинки белые, позднее — желтоватые. По мере роста на поверхности белой ножки появляются бурые пятна. Мякоть в поврежденных местах буреет. Вкус мягкий, молодые грибы слегка горчат.

Довольно обычный и ранний вид (иногда появляется в июне). Растет в сырых лесах, особенно в местах

с травяным покровом, по опушкам леса, краям полей, обочинам дорог, на парковых лужайках и т. п.

Сыроежка синеовато-зеленая — деликатесный гриб в жареных и тушеных блюдах. Возможная горечь полностью исчезает в процессе приготовления пищи. Гриб можно, как и другие сыроежки, хранить в сушеном виде.

72. Сыроежка

пурпурно-красная □□

Russula obscura (R. vinosa)



Шляпка (4–15 см) буровато-красная с серым оттенком. Пластинки желтовато-белые. Мякоть белая, сереющая. Вкус мягкий. Широко распространена по всей стране. Растет в хвойных лесах таежного типа. Хороший съедобный гриб.

Цвет шляпки от красновато-синеоватого до буровато-красного с серым оттенком. У молодого гриба центральная часть шляпки более темная, но позднее выцветает до желтовато-бурого оттенка и становится светлее основного цвета шляпки. Пластинки молодых грибов белые, позднее — с желтоватым оттенком. На пластинках часто имеются бурые пятна. Ножка гриба сначала белая и плотная, но со временем становится пористой и с серой мякотью, примерно такой же окраски, как у старого гриба.

Вид довольно обычный и высокоурожайный по всей стране. Растет в заболоченных хвойных лесах и сосняках лишайниковых, скальных.

Сыроежка пурпурно-красная — хороший съедобный гриб, который можно использовать в любом виде и для приготовления самых различных блюд.

Сыроежки пурпурно-красная, синеовато-зеленая и желтая довольно схожие виды, отличаются друг от

друга только окраской шляпки. Эти три широко распространённых, мягких на вкус и высокоурожайных вида можно легко распознать по сереющей мякоти¹.

73. Сыроежка сереющая □□

Russula decolorans



Шляпка (4—15 см) от кирпично-красного до красно-желтоватого цвета. Мякоть белая, сереющая. Вкус мягкий, у молодых грибов слегка горьковатый. Широко распространена по всей стране. Растет в хвойных лесах таежного типа. Хороший съедобный гриб. Шляпка от кирпично-красного до красно-желтоватого цвета, немного слизистая у молодых грибов. Мякоть белая, но сереющая в поврежденных местах и у старых грибов до такой степени, что гриб становится полностью пепельно-серым. Мякоть на вкус мягкая, у молодых грибов может немного горчить. Пластинки светлые, со временем желтеющие.

Вид широко распространен по всей стране. Растет в хвойных лесах таежного типа, лишайниковых и заболоченных лесах. Один из самых урожайных видов в нашей стране.

Сыроежка сереющая — хороший съедобный гриб. Применяется так же, как и другие сыроежки, однако не используется в сыром виде из-за горьковатого привкуса. Отличная яичница получается из сыроежек сереющих, если в сковородку с прожаренными слегка грибами разбить пару яиц и добавить по вкусу соль.

Сыроежка сереющая заготавливается торговой сетью.

74. Сыроежка желтая □□□

Russula flava (R. claroflava)



Шляпка (4—15 см) ярко-желтая. Мякоть белая, сереющая. Вкус ореховый. Растет в сырых березняках. Деликатесный гриб.

Шляпка яркого лимонно-желтого цвета, выцветающая и со слабой рубчатостью по краям. Пластинки взрослого гриба светло-охристо-желтые. Белая ножка по мере роста гриба, а также поврежденные места приобретают явный серый оттенок. Старый гриб полностью серый.

Произрастает по всей стране и является довольно обычным видом в сырых березняках, прибрежных лесах и лесах таежного типа.

Сыроежка желтая — деликатесный первоклассный гриб, который можно использовать в самых различных блюдах. Особо деликатесные блюда получаются из свежих сыроежек. Наша беда в том, что в силу укоренившихся привычек мы оставляем в лесу многие из деликатесных сыроежек, тогда как в Центральной Европе они являются самой желанной добычей грибника. Даже начинающий грибник, пробуя сыроежки на вкус, может очень быстро научиться распознавать их, не зная их названия. Более того, сыроежки появляются рано летом, приблизительно с конца июня, и, используя их в пищу, можно продлить грибной сезон.

Подобный сыроежке желтой, но более редкий вид — сыроежка охристая ○□ (*Russula ochroleuca*) обычно появляется поздней осенью в ельниках с развитым моховым покровом. После предварительного отваривания сыроежка охристая съедобна.

¹ Мякоть сереет и у сыроежки родственной (вид 79), обладающей жгуче-едким вкусом, а также у подгруздка черного (вид 81), имеющего своеобразный неприятный запах. Виды 79 и 81 относятся к несъедобным грибам. — *Примеч. переводчицы.*

**75. Сыроежка
буреющая** □□□

Russula xerampelina



Шляпка (5–12 см) темно-красная, оливково-буроватая или желто-буроватая с зеленоватым оттенком¹. Ножка с красноватым оттенком. В поврежденных местах или от надавливания гриб буреет. Вкус ореховый. Запах селедочный (особенно у старых грибов). Широко распространена в сырых лесах по всей стране. Деликатесный гриб.

Цвет шляпки чрезвычайно изменчив. Часто бывает бордового цвета с темно-бордовой центральной частью или же оливково-буроватого (как на цветной иллюстрации), или же частично красного с буровато-зеленым, иногда желтовато-бурого цвета с зеленоватым оттенком. Светлая ножка имеет кармино-красный оттенок разной степени насыщенности (слабые оттенки лучше различаются при быстром вращении ножки гриба). Лучшими определяющими признаками являются окрашивание мякоти в желтовато-буроватый цвет в местах излома или надавливания (особенно быстро появляются пятна от надавливания на ножку) и запах сельди или омаров, особенно сильный у старых грибов. Сыроежка буреющая имеет приятный ореховый вкус.

Вид широко распространен по всей стране. Растет в сырых хвойных лесах, имеющих в составе листовые породы.

Сыроежка буреющая — деликатесный гриб, имеющий приятный пикантный вкус, если для приготовления пищи используются грибы только одного вида. Несколько шляпок сыроежки буреющей значительно улучшают вкус любых других грибовых блюд. Гриб используется, как и другие виды сыроежек. Хранить

¹ Различаются цветовые вариации вида: *Russula xerampelina* var. *erythropus* — сыроежка буреющая пурпуровая и *Russula xerampelina* var. *elaeodes* — сыроежка буреющая оливковая. — *Примеч. переводчика.*

можно в замороженном виде. Сушка не является лучшим способом консервации, так как мякоть при сушке настолько сохнет и твердеет, что для размачивания грибов требуется длительное время.

**76. Подгруздок белый,
сухой груздь** □□

Russula delica



Крупный гриб. Шляпка (7–20 см) белая, ворончатая. Пластинки узкие, белые с зеленоватым оттенком. Ножка плотная, короткая, к основанию сужается. Вкус мягкий. Относительно обычный вид для южной и средней части Финляндии, местами встречается в Лапландии. Растет в лиственных лесах, парках. Хороший съедобный гриб.

Крупное плодовое тело начинает формироваться под землей и по мере роста поднимается на своей шляпке остатки гриота и подстилки, гриб как бы выполняет роль «рыхлителя гриота». Из-за этой особенности гриб часто трудно обнаружить до тех пор, пока он не вырастает. К этому времени гриб, к сожалению, уже почти всегда бывает поражен личинками насекомых.

Подгруздок белый внешне похож на груздь белый. Край шляпки молодых грибов завернут, но со временем расправляется, придавая шляпке ворончатую форму. Шляпка белого цвета с желтовато-бурыми пятнами под сохранившимися поднятыми остатками земли и подстилки. Пластинки почти нисходящие, узкие, белые с зеленоватым оттенком. Иногда на концах пластинок видны капли или остатки капель сока. Мякоть твердая, хрустящая, сухая и белая, млечного сока, характерного для млечников, не выделяет. Вкус мягкий, но молодые грибы могут немного горчить.

Вид обычный для южной и средней частей Финляндии, особенно хорошо растет в лиственных лесах и рощах, богатых перегноем. Местами встречается в Северной Финляндии и Лапландии. Гриб крупных размеров и высокоурожайный.

Подгруздок белый — хороший съедобный гриб, особенно в жареном виде. Тушить грибы этого вида не рекомендуется. Гриб хорош и для соления в смеси с другими грибами.

77. Сыроежка болотная □□

Russula paludosa



Крупный гриб. Шляпка (8—20 см) цвета румяного яблока или буровато-красная. Концы пластинок у края шляпки красноватые. Ножка длинная, белая, с красноватым оттенком. Мякоть белая, мягкая на вкус. Широко распространена по всей стране. Растет в хвойных заболоченных лесах. Хороший съедобный гриб.

Шляпка молодого гриба шаровидная, позднее — с углублением в центральной части и рубчатым краем, цвета румяного яблока, кроваво-красная или буровато-красная. У старых грибов центральная часть шляпки выцветает. На многих экземплярах сыроежки болотной красный цвет шляпки переходит на концы пластинок и их острия. Мякоть гриба белая, плотная, на вкус мягкая. Ножка, по сравнению с другими сыроежками, длинная, крепкая, твердая. Мякоть ножки старых грибов становится пористой. Ножка белая, но с какой-нибудь стороны часто имеет красноватый оттенок.

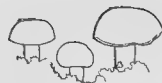
Крупная и мясистая сыроежка болотная — обычный и высокоурожайный гриб в сырых хвойных и заболоченных лесах нашей страны.

Сыроежка болотная — хороший съедобный гриб, особенно в жареном виде. Ее можно солить, сушить или хранить замороженной.

Заготавливается торговой сетью.

78. Сыроежка едкая ○

Russula emetica



Шляпка (5—9 см) ярко-красная, во время дождя слизистая. Пластижки и ножка чистого белого цвета. Мякоть рыхлая, белая, жгуче-горькая. Растет в хвойных лесах таежного типа и заболоченных лесах. Широко распространена по всей стране. Несъедобный гриб.

Шляпка ярко-красная с рубчатым краем. Кожичу шляпки можно легко удалить почти полностью, в дождливую погоду кожица слизистая, в сухую — блестящая. Пластижки и спорыш порошок чистого белого цвета. Мякоть рыхлая, белая, жгуче-горькая. Ножка у молодых грибов белая, но со временем приобретает серый оттенок (без малейших признаков красного цвета). Гриб широко распространен по всей стране. Растет поодиночке в сырых хвойных лесах с развитым моховым покровом, лишайниковых и заболоченных лесах с середины лета и до поздней осени.

Сыроежка едкая — несъедобный гриб и его лучше не собирать.

Описание сыроежки едкой приведено в данной книге как пример одного из немногочисленных жгуче-горьких и несъедобных видов сыроежек, которые растут в нашей стране. Ножка у некоторых видов может быть красноватой или с красноватым оттенком. Мягкие на вкус сыроежки относятся к хорошим съедобным грибам, но жгуче-горькие виды лучше оставлять в лесу, хотя не исключено, что некоторые из них после отваривания можно солить в смеси с другими грибами. Ядовитые виды среди сыроежек отсутствуют.

**79. Сыроежка
родственная ○**

Russula consobrina



Шляпка (5—12 см) буро-серая, слизистая. Мякоть ломкая, белая, сереющая. Ножка беловатая, тоже сереющая. Вкус необыкновенно жгучий. Относительно обычный вид, произрастает по всей стране, включая Северную Финляндию, и местами распространен в Лапландии. Растет в ельниках. Несъедобный гриб.

Шляпка ровного буро-серого цвета, в дождливую погоду слизистая. Кожуцу шляпки можно почти полностью легко отделить от мякоти. Пластинки серовато-белые. Мякоть ломкая, мягкая, сначала белая, но по мере роста становится серой. Вкус мякоти необыкновенно жгучий и долго сохраняется во рту после пробы гриба. Ножка с мягкой мякотью со временем сереет.

Вид довольно широко распространен по всей стране, за исключением Лапландии, где встречается местами. Сыроежка родственная произрастает в еловых лесах с моховым покровом.

Сыроежка родственная из-за жгуче-едкого вкуса относится к категории несъедобных грибов.

80. Вануй ○

Russula foetens



Шляпка (7—15 см) желто-бурая с серым оттенком и рубчатый край. Пластинки желтовато-белые с бурыми пятнами. Ножка полая, плотная, светлая с бурыми пятнами. Старые грибы с неприятным запа-

хом. Вкус жгучий. Обычный вид для Южной Финляндии, местами встречается в средней части страны и очень редко на севере и в Лапландии. Растет в смешанных лесах. Несъедобен.

Слизистая финиково-бурая шляпка гриба с рубчатым краем, образованным довольно глубокими радиальными полосками. Промежутки между рубцами часто бывают остроконечными. Пластинки светло-желтоватые, на них со временем появляются бурые пятна. Запах у старых грибов неприятный, у молодых грибов не столь резкий. Вкус жгучий.

Валуй довольно обычен для южной части страны, особенно в лиственных лесах с травяным покровом и на парковых лужайках. Этот крупный гриб, как правило, растет группами и часто встречается на окраинах населенных пунктов. Своим видом валуй нередко привлекает грибника, но вкус тут же приводит в разочарование.

Из-за неприятного запаха и жгучего вкуса валуй относится к категории несъедобных грибов.

**81. Подгруздок
черный ○**

Russula adusta



Шляпка (6—15 см) неравномерной серо-буроватой окраски. Жесткий и плотный гриб. Ножка белая. Мякоть от старости или при надавливании становится серой. Запах своеобразный. Широко распространен до Северной Финляндии, местами встречается в Лапландии. Растет в сосновых лесах. Съедобный гриб низкого качества.

Шляпка молодых грибов серовато-белая, но очень быстро темнеет до серо-бурой. Пластинки белые и относительно редкие. Ножка плотная, короткая, жесткая. Мякоть твердая, плотная. В местах излома или надавливания становится серой. Вкус почти мягкий, но запах неприятный, своеобразный, отдающий сырью земель.

Подгруздок черный — гриб съедобный после предварительного отваривания, но с низкими вкусовыми качествами. Его можно использовать для засола, но только в смеси с другими грибами

82. Белый гриб



Boletus edulis



Шляпка (5—20 см) коричневая с немного клейкой поверхностью. Гименофор у молодого гриба белый, позднее — желтоватый и наконец — желто-зеленый. Ножка клубневидная, толстая с белым сетчатым рисунком на поверхности. Вкус мягкий. Запах приятный. Растет в хвойных лесах. Распространен по всей стране. Деликатесный гриб.

Шляпка молодого гриба полушаровидная, ножка толстая, бочковидная, мякоть твердая. Мясистая и выпуклая шляпка может быть черно-коричневого, коричневого, красно-коричневого, серо-коричневого или светло-коричневого цвета. Бело-сероватая со светло-коричневым оттенком ножка клубневидной формы, на ее поверхности виден сетчатый рисунок более светлый, чем основная окраска. Сетчатый рисунок более заметен в верхней части ножки, но иногда бывает трудно различим. Мякоть белая, цвета не изменяет, под кожицей шляпки красно-бурая. С возрастом мякоть становится рыхлее. Вкус приятный, сладковатый. Запах очень приятный. Гименофор у молодого гриба серовато-белый, со временем переходит в желтоватый и далее до зеленовато-желтого.

Вид довольно обычен и часто бывает высокоурожайным по всей стране, начиная с июля и до конца сентября. Белые грибы можно встретить в разных лесах, по опушкам леса, краям болот и т. д. Следует собирать по возможности только молодые грибы, у которых мякоть плотная. По мере роста они становятся мягкими и часто поражаются личинками. Насекомые откладывают яйца в трубки гименофора, и выплывшие из яиц личинки поражают мякоть

гриба. При чистке грибов гименофор можно не удалять, если он не поражен личинками.

Белый гриб — один из лучших и питательных наших деликатесных грибов. Он пригоден для тушения, жарения, супов, начинки и даже в сыром виде. Его можно хранить замороженным или сушить. Вкус сушеных грибов значительно улучшается. Грибы сушат разрезанными на пластины толщиной примерно 5 мм. Сушеные грибы перед приготовлением пищи следует вымочить в течение 3 ч в воде при температуре 20°C.

Белый гриб заготавливается торговой сетью.

Разновидностью белого гриба является сосновая форма белого гриба □□□ (*Boletus pinophilus* [pinicola]), которая растет в сосновых лесах. Его шляпка темного красно-коричневого цвета. Ножка, а иногда края трубочек гименофора, бывают такого же оттенка. Тонкий сетчатый рисунок на поверхности ножки светлее основной окраски. По вкусовым качествам и способам приготовления сосновая форма белого гриба такая же, как и белый гриб.

Заготавливается торговой сетью.

Следует остерегаться путаницы с желчным грибом (вид 83). Шляпка желчного гриба сухая, матовая, серо-бурая. Гименофор светлый, розовеющий от надавливания. Сетчатый рисунок более четкий и темнее основного фона. Желчный гриб, как правило, растет на гнилой древесине хвойных пород.

83. Желчный гриб □

Tylopilus, felleus



Шляпка (5—15 см) от серо-желтоватого до бурого цвета с сухой и матовой поверхностью. Гименофор светлый, у старых грибов с розоватым оттенком. В местах надавливания розовеет. Ножка с темным сетчатым рисунком. Мякоть жгуче-желчного вкуса. Растет на гнилой древесине хвойных пород. Обычный вид для Южной Финляндии, но местами распрост-

ранен в средней и северной части страны. Несъедобный гриб.

Шляпка от серо-желтоватой до оливково-серой окраски, с сухой, матовой, ворсистой поверхностью. Гименофор сначала серо-белый, позднее выпуклый с розоватым оттенком. Ножка серо-желтоватая, к основанию булавовидно утолщается. На поверхности ясно виден сетчатый рисунок коричневого оттенка. Мякоть гриба всегда белая (красивого чистого цвета и никогда не поражается личинками), жгуче-желчного вкуса и рыхлая у старых грибов.

Широко распространен на юге страны, местами в средней и северной части Финляндии. Растет на гнилых пнях и гниющем валежнике хвойных деревьев, а также на старых муравейниках.

Желчный гриб из-за своего жгуче-желчного вкуса относится к категории несъедобных грибов. Даже одна шляпка может испортить блюдо из лучших деликатесных грибов. Вопреки утверждениям, приводимым в старых определителях грибов, желчный гриб не относится к категории ядовитых. Иногда его случайно собирают с белыми грибами, но, попробовав на вкус, сразу обнаруживают ошибку. Вкус белого гриба (вид 82) мягкий, поверхность шляпки немного клейкая, сетчатый рисунок ножки более тонкий и светлее основной окраски. Также различные и места произрастания.

84. Березовик* обыкновенный □□

Leccinum scabrum



Шляпка (6—20 см) буровато-серая. Гименофор серый, у старых грибов выпуклый, вспученный. Ножка относительно тонкая, светло-серая с темными пятнами. Мякоть белая, на вкус мягкая. Сопутствует

березе. Широко распространен по всей стране. Хороший съедобный гриб.

Цвет шляпки меняется от темно-бурого до светло-серого. Выпуклая шляпка в дождливую погоду немного клейкая. У старых грибов шляпка становится очень мягкой. Гименофор серовато-белый, по мере роста становится буровато-серым, как бы вспученным книзу. На трубочках заметны повреждения от насекомых в виде бурых пятен. Гименофор свободно подвешен. Ножка относительно тонкая (сравни с видом 85), светло-серая. На поверхности мелкие хлопьевидные чешуйки, из-за которых ножка кажется темно-пятнистой. Березовик — симбионт березы, широко распространен по всей стране до тундровых березняков Лапландии. Встречается и в зарослях карликовой березы. Появляется березовик с середины лета. Это один из самых первых трубчатых грибов сезона. Трудности в определении вида связаны с его многочисленными цветовыми вариациями.

В качестве отдельных видов выделяются березовик розовеющий □□ (*Leccinum variegatum*), у которого темная, перемежающаяся с более светлыми пятнами, черно-серая шляпка и розовеющая на изломе мякоть. Березовик болотный □□ (*Leccinum holopus*) имеет белую шляпку, у старых грибов с явным зеленоватым оттенком. Березовик болотный растет в переувлажненных лесах, по окраинам болот и на болотах.

Молодые березовики — хорошие съедобные грибы, но со временем становятся водянисто-мягкими и червивыми, с жесткой одревесневшей ножкой. Лучшие способы использования березовиков — это тушение и поджаривание. В супах они развариваются и вкус их непряный. Молодые березовики можно хранить в сушеном виде. Березовики никогда не следует отваривать и даже чистить их следует в сухом виде. Для супов пригодны только очень молодые грибы с твердой шляпкой или сушеные, из которых можно сварить вкусный суп.

* В СССР более часто используется название «подберезовик». —
Примеч. переводчика.

**85. Основи́к*
желто-бу́рый** □□

Leccinum versipelle
(*Leccinum testaceo-scabrum*)



Крупный гриб. Шляпка (8—25 см) от красно-желтого до кирпично-красного цвета. Гименофор серо-желтоватый. Ножка плотная, утолщается к основанию, серовато-белого цвета с темными хлопьевидными чешуйками. Мякоть белая, окрашивается в местах излома в серо-фиолетовый цвет. Вкус мягкий. Широко распространен по всей стране. Хороший съедобный гриб.

Шляпка молодого гриба выпуклая, крупная, плотная с твердой мякотью, красно-желтая или расплывчатого кирпично-красного цвета. У старого гриба шляпка плоско-выпуклая и заметно выцветающая. Кожича шляпки молодых грибов немного подвернута под ее край, гименофор темно-серый, со временем переходит в серо-желтоватый. Мякоть плотная, твердая, по мере роста немного становится мягче, белая, но в местах излома окрашивается в розоватый, затем серо-фиолетовый и черно-лиловый цвета. Вкус гриба мягкий, сладковатый.

Основи́к желто-бу́рый — особенно широко распространенный и высокоурожайный из трубчатых грибов нашей страны. Он является симбионтом березы¹ и встречается вместе с ней даже в зарослях карликовой березы в Лапландии. Так же, как и березовик, основи́к появляется с середины лета и растет до конца сентября.

Основи́к желто-бу́рый — хороший съедобный гриб, имеющий большие возможности использования. Во время приготвления пищи и сушки мякоть его чернеет. Ножки старых грибов становятся жесткими, одревеневшими, и их лучше не использовать. Один из

лучших способов консервации — сушка, так как вкусовые качества грибов заметно улучшаются. Грибы сушат разрезанными на пластинки толщиной 5 мм. Сушеные грибы перед приготвлением следует вымочить в течение 3 ч, как и белые грибы.

Основи́к желто-бу́рый заготавливается торговой сетью.

**86. Основи́к
красный** □□

Leccinum aurantiacum



Крупный гриб. Шляпка (8—25 см) красно-бурая. Гименофор молодого гриба желтовато-белый. Ножка плотная, белая, утолщается к основанию. Хлопьевидные чешуйки ножки сначала белые, позднее темные, красно-бурые. Мякоть белая, краснеющая в местах излома. Вкус мягкий. Спутник осины. Широко распространен. Хороший съедобный гриб.

Шляпка этого крупного гриба явно более темного красно-бурого цвета, чем у основи́ка желто-бурого (вид 85). Гименофор молодого гриба желтовато-белый, по мере роста становится серо-желтоватым. Ножка молодого гриба белая с белыми хлопьевидными чешуйками. Хлопьевидные чешуйки старых грибов становятся темными, красно-бурой окраски. Мякоть плотная, белая, краснеет по местам разреза (красный оттенок виден яснее, чем у желто-бурого основи́ка) и не приобретает такого темного фиолетово-серого цвета, как у вышеописанного вида.

Гриб довольно обычен в лесах, имеющих в своем составе осину, особенно в южной части страны. Появляется основи́к красный, как и предыдущие виды (84, 85), в середине лета.

Основи́к красный — хороший съедобный гриб. Используется как и другие виды основи́ков.

Основи́к красный заготавливается торговой сетью.

Сосновая форма основи́ка красного □□ (*Leccinum vulpinum*) подобна основи́ку красному, но является симбионтом сосны и встречается в сосняковых лесах. Шляпка его темного красно-бурого

* В СССР более часто используется название «подоси́нник». —
Примеч. переводчика.

¹ По нашим данным, основи́к желто-бу́рый является симбионтом березы, ели, осины и сосны в то время, как основи́к красный связан только с осиной. — Примеч. научного редактора.

цвета и по мере роста становится еще темнее. Хлопьевидные чешуйки ножки у молодого гриба светловатые, позднее становятся темно-серыми.

Сосновая форма осиновика красного, так же как и другие осиновики, хороший съедобный гриб и используется, как и вышеописанные виды (84, 85).

87. Масленок лиственничный □□

Suillus grevillei



Шляпка (5—12 см) золотисто-желтая, слизистая. Гименофор желтый. На ножке кольцо. Мякоть желтая, буреющая, приятная на вкус. Спутник лиственницы. Хороший съедобный гриб.

Шляпка с толстым слоем слизи, у молодых грибов выпуклая, буровато-желтая, позднее шляпка становится плоско-выпуклой, золотисто-желтой или лимонно-желтой. Гименофор сначала серно-желтый, позднее грязно-желтый, буреющий в местах надавливания. Ножка относительно тонкая, красно-бурая и с мелкими крапинками выше светлого, слизистого и хрупкого кольца. Мякоть желтая, буреет в местах излома и в основании ножки. Вкус мягкий.

Вид встречается по всей стране, где имеется лиственница. Масленок лиственничный является симбионтом лиственницы. Его грибница плотно оплетает корни лиственницы-хозяина, и такое сосуществование выгодно как дереву, так и грибу. Большинство наших грибов образует микоризу с одним или несколькими видами деревьев. Следует отметить, что гриб иногда находят на относительно большом расстоянии от дерева-хозяина. Здесь не следует забывать, что корневая система деревьев может простираться на довольно большой площади.

Масленок лиственничный — хороший съедобный гриб, используется в жареных или тушеных блюдах. Слизистую оболочку шляпки проще всего удалить вместе с мусором. При сушке нежная мякоть высыхает настолько, что ее практически трудно размочить и поэтому гриб не рекомендуется сушить.

88. Масленок поздний □□□

Suillus luteus



Шляпка (5—14 см) бурая, слизистая. Гименофор у молодых грибов желтый, у старых — оливково-желтый. Мякоть желтовато-белая, приятная на вкус. Запах фруктовый. Ножка короткая с кольцом.

Обычный вид для всей страны. Спутник сосны. Деликатесный гриб.

Кожица шляпки слизистая во время дождя и легко отделяется от мякоти гриба. Шляпка молодых грибов серовато-бурая, позднее — от темно-бурой до светлой, буровато-желтой с радиальными темными полосками. Белое клейкое частное покрывало молодых грибов закрывает светло-желтоватый гименофор, который по мере роста становится масляно-желтым и затем оливково-желтым. Ножка короткая, грязно-желтого цвета, буроватая у основания, выше кольца более светлая с мелкими крапинками. Кольцо первоначально белое, со временем становится морщинистым и окрашивается в буро-фиолетовый цвет. Иногда кольцо может отсутствовать. Мякоть светложелтая, у ножки более твердая, чем у шляпки, обладает приятным фруктовым запахом.

Масленок поздний — симбионт сосны и встречается до окраин Лапландии. Широко распространенный вид, плодоносит с середины лета до октября. Его можно встретить вблизи сосен, по заросшим травой обочинам лесных дорог и тропинок, в сосновых борах и по их опушкам.

Масленок поздний — деликатесный гриб в жареных, тушеных блюдах и супах. Мякоть гриба довольно быстро становится водянистой и червивой, поэтому желательно собирать только молодые грибы. Лучший способ чистки грибов — удаление кожицы шляпки вместе с мусором. Сушить грибы не рекомендуется.

Масленок поздний заготавливается торговой сетью.

**89. Моховик
желто-бурый** □□

Suillus variegatus



Шляпка (5—15 см) желтовато-бурая с частыми темными пятнами. Гименофор оливково-зеленый с сероватым оттенком. Ножка плотная, одного цвета со шляпкой, буроватая у основания. Мякоть желтовато-бурая, часто с синеватым оттенком. Вкус мягкий. Широко распространен по всей стране. Спутник сосны. Хороший съедобный гриб.

Основной цвет шляпки моховика желто-бурого светлый желтовато-бурый, на поверхности ее частые мелкие оливково-бурые чешуйки. Гименофор молодых грибов грязно-желтой окраски, позднее — оливково-серый с буроватым оттенком. Ножка короткая, плотная, в верхней части желтая, у основания бурая с красноватым оттенком. Мякоть светлого буровато-желтого цвета, приобретает синеватый оттенок в местах излома и разреза. Вкус мягкий, немного кисловатый.

Вид довольно широко распространен по сосновым борам, скальным соснякам и всегда сопутствует сосне.

Моховик желто-бурый — хороший съедобный гриб, иногда с немного рыхловатой мякотью. Его можно жарить, тушить, использовать в грибном ассорти. Сушить его не рекомендуется, так как подобно другим видам с рыхлой мякотью грибы высыхают настолько, что их потом трудно размочить.

Моховик желто-бурый заготавливается торговой сетью.

**90. Моховик
зеленый** □□

Xerocomus subtomentosus



Шляпка (5—15 см) желтовато-зелено-буроватая замшево-ворсистой поверхностью. Гименофор ярко-желтый, немного нисходящий. Ножка желтовато-бурая, сужается к основанию. В верхней части ножки бурый сетчатый рисунок. Мякоть желтовато-белая, иногда со слабым синеватым оттенком. Вкус мягкий. Запах приятный. Распространен по всей стране в смешанных лесах. Хороший съедобный гриб.

Поверхность шляпки сухая, матовая, замшево-ворсистая. Окраска ее меняется от темно-бурого до светлого желтовато-зеленоватого цвета. Гименофор немного нисходящий, края трубочек широкие, ярко-желтые. Ножка желтовато-бурая с красноватым оттенком, относительно тонкая, кривая, сужается к основанию. Верхняя часть ножки более светлая с бурым сетчатым рисунком. Мякоть бледно-желтоватая, на вкус мягкая. Запах приятный, фруктовый.

Моховик зеленый растет поодиночке, но распространен по всей стране в смешанных лесах.

Моховик зеленый — хороший съедобный гриб, ценность которого снижается из-за ватно-рыхлой мякоти. Используется так же, как и предыдущие виды.

91. Козляк □□

Suillus bovinus



Шляпка (4—12 см) цвета светлой выделанной кожи с красноватым оттенком. Гименофор оливково-бурый, нисходящий, с широкими краями трубочек.

Ножка цвета шляпки. Мякоть светлая желтовато-красноватая, упругая. Вкус мягкий. Широко распространен по всей стране. Встречается группами в лесах таежного типа. Хороший съедобный гриб.

Шляпка светло-бурая, красновато-желтоватая, в мокром виде слизистая. Ножка относительно тонкая, цвета шляпки или немного темнее, часто кривая или дугообразно изогнутая. Гименофор у молодых грибов красновато-желтый, позднее — оливково-бурый, нисходящий, с неровной поверхностью. Отверстия трубочек широкне и угловатые. Мякоть светлая желтовато-красноватая, упругая, на вкус мягкая.

Козляк является симбионтом сосны и растет в сосновых лесах таежного типа, сосняках скальных, по обочинам тропинок и т. п. Встречается плотными сросшимися группами, в которых беспорядочно налегающие друг на друга шляпки тесно сжаты вместе. Гриб встречается с августа по октябрь.

Очень часто вместе с козляками встречается сопутствующая им мокруха розовая □□ (*Gomphidius roseus*), у которой пластинки редкие, серые, нисходящие, шляпка розовая (сравни с видами 57, 58). Мокруха розовая относится к категории хороших съедобных грибов.

Козляк — хороший съедобный гриб, но желательно собирать только молодые грибы, которые еще твердые и мякоть их не резиновая. Используется козляк так же, как и другие грибы, но, по всей вероятности, для сушки непригоден.

Козляк заготавливается торговой сетью.

Следует остерегаться путаницы с перечным грибом ○ (вид 92). Гименофор перечного гриба красновато-бурый, основание ножки ярко-желтое, у мякоти резкий перечный вкус.

92. Перечный гриб ○

Suillus piperatus



Шляпка (3—9 см) буро-желтоватая. Мякоть желтоватая, в основании ножки лимонно-желтая. Гименофор красно-бурый. Ножка также красно-бурая, но у основания желтая. Вкус жгучий. Широко распространен в южной половине страны, местами встречается до Лапландии. Растет в разнотипных лесах. Несъедобен.

Шляпка буро-желтоватая, иногда с красноватым оттенком, слизистая в мокром виде. Гименофор нисходящий желтовато-красно-бурый, по мере роста темнеет до красно- или ржаво-бурого. Отверстия трубочек относительно широкие и угловатые. Мякоть рыхловатая, светло- или красновато-желтоватая. Мякоть ножки ломкая, в основании лимонно-желтая. Вкус перечный, жгучий.

Вид относительно широко распространен по всей стране, в северной части местами. Растет поодиночке в разнотипных лесах.

Несъедобный гриб, он не относится к категории ядовитых, и иногда его используют без предварительного отваривания для приправы мясных блюд взамен перца.

93. Еженик желтый □□□

Hydnum repandum



Светло-желтый гриб. Шляпка (5—20 см) гладкая, выпуклая с ломкой и мясистой мякотью. Под шляпкой шипики. Гименофор шиповатый, нисходящий. Вкус мягкий или горьковатый. Растет в лесах с развитым моховым покровом. Широко распространен до Северной Финляндии. Деликатесный гриб.

Шляпка с гладкой внешней поверхностью, выпуклая, с плотной и мясистой мякотью. На нижней стороне шляпки вместо пластинок густо расположены мелкие, легко отделяющиеся шишки. Полностью гриб светло-желтой окраски, со временем выцветает почти до белой. Ножка плотная, гименофор нисходящий. Ломкая мякоть белого или нежного желтоватого цвета, на вкус мягкая или слегка горчит у старых грибов. Вид произрастает по всей стране, довольно обычен в южной, местами в северной части страны. Встречается большими группами, образуя дуги или ряды. Грибы появляются в августе и растут до поздней осени. На юге страны, в защищенных местах с толстым моховым покровом, пригодный в пищу ежевик желтый можно собирать даже в ноябре. Гриб довольно устойчив к поражению личинками насекомых, хорошо переносит транспортировку и годен к консервации.

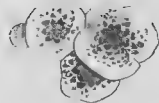
Ежевик желтый — своеобразный съедобный гриб. Возможный привкус горечи исчезает при горячей обработке. Особенно деликатесный при основательном прожаривании. Переросшие грибы собирать не следует, так как вкусовые качества старых грибов при сушке заметно ухудшаются, для сушки годятся только молодые грибы. Лучший способ хранения — замораживание свежих, жареных в небольшом количестве жира или отваренных в собственном соку грибов.

Ежевик желтый заготавливается торговой сетью.

Подобный ежевику желтому, но более мелкий и нежный ежевик красновато-желтый □□ (*Hudnium rufescens*), гименофор которого не так четко нисходящий. Гриб красновато-желтой окраски и растет в более сырых местах, чем ежевик желтый. Ежевик красновато-желтый — хороший съедобный гриб, используемый так же, как и ежевик желтый.

94. Ежевик пестрый ○□

Sarcodon imbricatus



Шляпка (5–30 см) серо-бурая. Поверхность шляпки с крупными и темными чешуйками. Шишки под шляпкой серо-бурые. Ножка светло-серая, плотная. Мякоть серовато-белая. Вкус мягкий, у старых грибов горький. Запах лакричный. Широко распространен вплоть до Северной Финляндии, в Лапландии редок. Растет в хвойных лесах. Молодые грибы — хорошие съедобные, старые — съедобные после предварительного отваривания.

Крупная мясистая шляпка гриба выпуклой формы, позднее с вдавленным центром. Крупные чешуйки на поверхности шляпки смолисто-бурого цвета и немного приподняты. Ножка светло-серая или нежного буроватая, плотная, часто к основанию сужается. Мякоть серовато-белая или серовато-бурая, плотная, на вкус мягкая, у старых грибов с привкусом горечи.

Ежевик пестрый чаще всего встречается большими группами в виде рядов или дуг в сухих сосновых лесах, а также в более сырых местах. Гриб довольно обычен для всей страны, не считая Лапландии (хотя и там нет-нет да и найдется группа грибов). Одной хорошей группы ежевиков пестрых достаточно, чтобы набрать полную корзину грибов.

Ежевик пестрый — хороший съедобный гриб после предварительного отваривания. Молодые грибы можно жарить и без отваривания, но, по мнению некоторых знатоков, грибы в таком случае обладают острым вкусом. Ежевик пестрый можно рекомендовать для засолки.

Подобный ежевику пестрому, но более редкий вид — саркодон шероховатый ○ (*Sarcodon scabrosus*), у которого основание ножки красно-бурое или черно-синее. Вкус гриба жгуче-едкий и для употребления в пищу непригоден.

**95. Трутовик
овечий** □□

Albatrellus ovinus
(*Polyporus ovinus*)



Шляпка (5–20 см) желтовато-белая. Нижняя сторона шляпки гладкая с мелкими и очень частыми отверстиями. Мякоть белая, желтоватая, при отваривании зеленеет. Вкус мягкий. Растет группами в хвойных лесах с развитым моховым покровом. Широко распространен в южной части страны, в северной более редок. Молодые грибы относятся к категории хороших съедобных.

Молодой гриб полностью желтовато-белый, по мере роста приобретает желтоватый или бурый оттенок. Шляпка покрывается трещинками. Гименофор слабо нисходящий, в отличие от трубчатых грибов, трудно отделяется от мякоти. Мякоть молодого гриба белая, миндального вкуса, у старых грибов желтоватая, на вкус горькая.

Трутовик овечий широко распространен в южной и средней части Финляндии, местами встречается в северной и редок в Лапландии. Этот очень урожайный вид растет в моховом покрове хвойных лесов с августа и до начала зимы.

Молодые трутовики овечьи — хорошие съедобные грибы. Они употребляются для жареных и тушеных блюд, супов и могут быть использованы даже в сыром виде. Из сушеных грибов можно приготовить деликатесные первые блюда. Грибы благодаря своей плотной мякоти долго сохраняются на местах произрастания, но по мере роста приобретают горький вкус и поражаются личинками насекомых.

Трутовик овечий заготавливается торговой сетью.

Очень похож на трутовик овечий альбатреллус сливающийся □□ (*Albatrellus confluentis*). В отличие от трутовика овечьего, альбатреллус сливающийся встречается сросшимися группами. Цвет альбатреллуса сливающегося красновато-желтый, запах приятный и сильный, вкус горький. После предварительного отваривания гриб съедобен и его можно использовать для засола. Шляпки совсем молодых грибов можно тушить без отваривания. Альба-

треллус сливающийся встречается в южной и средней части Финляндии.

Оба вышеописанных вида (95) можно перепутать с ежевиком желтым, но один взгляд под шляпку все ставит на свои места: у ежевика гименофор шиповатый, у трутовиков — гладкий с мельчайшими отверстиями.

**96. Рогатик желтый
[рамария желтая]** □□

Ramaria flava (*Clavaria flava*)



Желтый, кустисто разросшийся гриб (ширина 5—30 см). Основание белое. Мякоть белая, на вкус мягкая, у старых грибов торькая. Растет в сосновых лесах. Широко распространен в южной и средней части Финляндии до Лапландии. Молодые грибы относятся к категории хороших съедобных грибов.

Кустисто разросшийся рогатик желтый иногда достигает внушительных размеров (2—3 кг). Отростки сначала желтые, позднее абрикосово-желтые. Ножка очень короткая, плотная, белая, к основанию сужается. У молодых грибов мякоть хрупкая, приятная на вкус, но со временем приобретает горький привкус.

Рогатик желтый — довольно обычный гриб в южной части страны и местами встречается вплоть до Лапландии. Распространен в сосновых борах и особенно в сосняках лишайниковых, среди покрова мхов и лишайников. Рогатик желтый растет поодиночке или целыми группами, образуя яды или дуги. Экземпляры массой 2 кг не столь уже и редкое явление.

Молодые грибы рогатика желтого относятся к категории хороших съедобных грибов. Их можно жарить, использовать в качестве заправки в супах или солить. У старых грибов появляется привкус и поэтому их не следует употреблять в пищу.

Рогатик желтый готовится торговой сетью.

Не следует собирать для использования в пищу другие, горькие на вкус, рогатики. Так, мелкие серо- или желтовато-бурые виды являются несъедобными. Довольно часто встречающиеся на гнилых пнях и деревьях калочеры слизистую $\bigcirc$ (*Calocera viscosa*) нередко принимают за рогатик желтый. Мякоть калочеры слизистой резинистая, отростки редкие, округлые, чистого желтого цвета и мелких размеров. Калочера слизистая относится к категории несъедобных грибов.

**97. Дождевик
шиповатый** $\square\square$

Lycoperdon perlatum



Грушевидной формы (3—8 см высоты). Молодой гриб белого цвета, с белой мякотью, позднее серо-бурый с мелкими шипами на поверхности. Споры созревают внутри гриба. Обычный вид по всей стране. Молодые грибы относятся к категории хороших съедобных грибов.

Молодой гриб белого цвета с мелкими, легко осыпавшимися шипиками на его поверхности. Мелкие шипики расположены кольцом вокруг более крупного шипа. Старый гриб серо-бурого цвета, поверхность его с сетчато-ямчатый рисунком, оставшимся на месте осыпавшихся шипов. Глеба¹ молодых грибов белая, на вкус приятная, но со временем становится мягкой и при созревании спор превращается в зеленовато-бурый спорный порошок. Споры «пылят» через разрывающуюся верхнюю часть оболочки.

Дождевик шиповатый широко распространен по всей стране и растет с середины лета до поздней осени группами или поодиночке в различных лесах, на

¹ Глеба — внутренняя часть плодового тела грибов группы гастеромисцев. — *Примеч. переводчика.*

лугах, пастбищах и т. п. Молодые плоды дождевика шиповатого очень хорошие съедобные грибы, но их следует использовать до тех пор, пока глеба не стала желтой и водянистой. В свежем виде не переносят длительного хранения, так как их споры созревают довольно быстро. Дождевики шиповатые с белой глебой очень вкусны в жареном виде. Молодые грибы можно хранить сушеными или замороженными.

Все гастеромисеты рода дождевиков, головачей и порховок являются съедобными и питательными до тех пор, пока их глеба белая.

Порховки (*Bovista*) имеют шаровидную форму и без ножки. Головачи (*Calvatia*) по форме похожи на дождевики, но при распадении верхняя часть чехла разрывается так, что от гриба остается только чашевидное основание.

Внимание! Молодая, нераскрывшаяся поганка белая (вид 45) напоминает порховку, но у разрезанного гриба можно под общим покрывалом четко различить ножку и пластинки. При сборе порховок остерегайтесь этого смертельно ядовитого гриба. В дождевиках может содержаться значительное количество мочевины, что опасно для людей, страдающих почечными заболеваниями.

**98. Строчок
осенний** $\bigcirc\square$

Gyromitra infula



Шляпка (4—12 см) бурая, неправильной двух-, трех-, четырехугольной формы. Ножка светло-буроватая. Гриб пустотелый с тонкой мякотью. Часто растет на гниющей древесине. Относительно распространяемый по всей стране. После предварительного отваривания съедобный гриб.

Строчок осенний иногда достигает крупных размеров. Шляпка светло-бурая, красновато-бурая или даже темно-бурая неправильной, седловидной треугольной или четырехугольной формы. Поверхность шляпки может быть гладкой или с крупными складками. Ножка по цвету похожа на шляпку, но светлее

и иногда даже с синеватым оттенком. Поверхность ножки мелковорсистая. Мякоть тонкая, светлая, на вкус мягкая.

Растет поздно осенью, в южных частях страны иногда до ноября. Гриб можно найти на гниющем валежнике, у гнилых пней, в местах окорки древесины, на старых кострищах и гарях. Строчок осенний — съедобный гриб после предварительного отваривания.

Почти такой же гриб, имеющий незначительные отличия, — строчок сомнительный □□ (*Gyromitra ambigua*). Несъедобен.

99. Гельвелла ямчатая □□

Helvella lacunosa



Шляпка (2–5 см) серо-черная, морщинистая, неправильной складчатой формы. Ножка серая, складчатая, с глубокими бороздками. Вкус мягкий. Распространен по всей стране. Редкий вид. Растет на парковых лужайках и т. п. Хороший съедобный гриб.

Шляпка с толстой мякотью, неправильной формы, чаще всего седловидной, от темно-серого до черного цвета. Края шляпки не пристают к ножке, и ее внутренняя поверхность светлее внешней. Ножка полая, серая или темно-серая, складчатая, с глубокими продольными бороздками, как бы щелеватая, утолщенная к основанию.

Гельвелла ямчатая появляется осенью. Местами встречается в Южной Финляндии в единичными экземплярами по всей стране. Гриб растет в садах, парках, лесах в траве, по обочинам дорог на пастбищах и лугах.

Гельвелла ямчатая — хороший съедобный гриб в жареном и тушеном видах. Предварительного отваривания не требует. Можно хранить в сушеном виде.

Подобен гелвелле ямчатой довольно редкий гриб сливочно-желтого цвета — лопасти курчавый □□ (*Helvella crispa*), который растет в богатых перегноем лиственных лесах, парках, садах южной

и средней части Финляндии. Лопасти курчавый обладает такими же вкусовыми качествами, что и гелвелла ямчатая. Гриб особенно хорош в сушеном виде.

100. Алеурия оранжевая (пещица оранжевая) □□

Heureia aurantia



Гриб чашевидной формы (1–10 см ширины), оранжево-красного цвета. Внешняя поверхность с беловатым мучнистым налетом и часто засорена. Появляется с середины лета. Довольно обычный вид. Хороший съедобный гриб.

Красивый гриб в молодом возрасте чашевидной формы, позднее вогнуто-плоской со складчатыми краями. Верхняя поверхность ярко-красная, выцветает до красно-оранжевой окраски, нижняя — желтоватая. Мякоть тонкая, светло-красноватая, хрупкая, на вкус приятная.

Алеурия оранжевая широко распространена по всей стране. Ее можно встретить, начиная с середины лета, на лесных дорогах, по краям тропинок, обочинам дорог, на выбросах грунта, по краям ям и т. п. Гриб с очень тонкой мякотью, но иногда встречается такими большими группами, что имеет смысл собирать их.

Алеурия оранжевая — хороший съедобный гриб в жареном или тушеном видах. Гриб следует тщательно очистить от песка, который отделяется довольно трудно. Хранить алеурию оранжевую лучше всего в сушеном виде.

Библиография

- Cortlin, B.: Svampar i färg. Stockholm, 1957.
- Eriksson, K: Käytännön sieniopas. 2. painos. Kirjayhtymä, 1973.
- Gulden, G.: Musseroniflora. Oslo, 1968.
- Ingelström, E.: Svampflora. Stockholm, 1940.
- Lange, M.: Retkeilijän sieniopas. Suomeksi toimittanut V. Hintikka. Otava, 1964.
- Lange, M.: Svampflora. 2. uppl. Stockholm, 1973.
- Linkoaho, R.-Rantala, M.: Sienet ja sieniherkut. 4. painos Tammi, 1975.
- Moser, M.: Basidiomyceten. II. Teil. Die Röhrlinge und Blätterpilze (Agaricales) 3. Aufl. in H. Gams: Kleine Kryptogamenflora. Stuttgart, 1967.
- Persson, O.: Matsvampar i färg. Stockholm, 1971.
- Persson, O.: Ruokasienet ja sieniruokat. Suomentanut T. Rautavaara. WSOY, 1973.
- Rautavaara, T.: Suomen sienisato. WSOY, 1973.
- Savo-Karjalan marilapiiriliihto: Sieniherkut. "2. painos, 1973.
- Suber, N.: I svampskogen. 2. uppl. Uddevalla, 1968.
- Suber, N.: Sienimetsässä. Suomeksi toimitannut T. Rautavaara. WSOY, 1952.
- Tuomikoski, R. (suomeksi toimittanut): Sienet värikirvinä. 3. painos. WSOY, 1973.
- Ursing, B.: Svenska växter. Kryptogamer. Stockholm (1949), 1972

Список литературы для советского читателя

- Андрест Б. В. Грибное лукошко. М., 1978.
- Васильков Б. П. Съедобные и ядовитые грибы средней полосы европейской части СССР, М., 1948.
- Васильков Б. П. Белый гриб. М., 1966.
- Зуев Д. П. Дары русского леса. М., 1976.
- Массо С. Грибные блюда. Таллин, 1973.
- Сержанина Г. И. Съедобные и ядовитые грибы (определитель). Минск, 1967.
- Сержанина Г. И., Змитрович И. И. Макромицеты. Минск, 1978.
- Шубин В. И. Грибы северных лесов. Петрозаводск, 1976.

Словарный указатель названий грибов на финском и шведском языках

(Порядковые номера приведены согласно описанию. Названия грибов без номера относятся к тому описанию, в котором они встречаются.)

1. Строчок обыкновенный — гигантский	Korvasieni Vaalea korvasieni	Stenmurkla Blek stenmurkls
2. Дисцина щитовидная	Iso maljamörsky	Öronmurkla
3. Сморок конический	Huhtasieni	Toppmurkla
4. Мухомор красный — королевский — пантерный	Punainen kärpässieni Ruskea kärpässieni Panterikärpässieni	Röd flugsvamp Brun flugsvamp Panterfläcking flugsvamp
5. Мухомор серо-розовый	Punertuva kärpässieni	Rodnande flugsvamp
6. Мухомор поган-ковидный	Kellertävä kärpässieni	Vitgul flugsvamp
7а. Поплавок серый	Harmaa renkaaton kärpässieni	Gra ringlös flugsvamp (gra kamskivling, gra strimmig flugsvamp)
7б. Поплавок желто-коричневый	Kellertävä renkaaton kärpässieni	Gulbrun ringlös flugsvamp (gulbrun kamskivling, gulbrun strimmig flugsvamp)
— белый	Valkoinen renkaaton kärpässieni	Vit vinglös flugsvamp (vit strimmi flugsvamp, vit kamskivling)
8. Гриб-зонтик пестрый Гриб-зонтик краснеющий	Ukonsieni Punertuva ukonsieni, akansieni	Stolt fjällskivling Rodnande fjällskivling
9. Рядовка голубиная	Silkkivalmuska	Sillemusseron
10. Рядовка вонючая	Retikkavalmuska Löyhkävalmuska	Rättikmusseron Luktmusseron
11. Зеленушка	Keltavalmuska	Riddarmusseron
12. Рядовка знойная	Aikävalmuska	Bitter gulmusseron
13. Рядовка серая	Viirivalmuska	Streckmusseron

	мыльная	Suopavalmuska Sini valmuska	Såpmusseron Blåmusseron
14. Рядовка фиолетовая	— пахучий	Haisuseitikki Sinenen haisuseitikki	Bockspindelskivling (brunköttig stinkspindelskivling) Kamlerspindelskivling (violetkötig stinkspindelskivling)
15. Паутинник воинский	—	Monivöinen seitikki Suippolakin myrkyseitikki	Mångkransad spindelskivling Giffig toppspindelskivling
16. Желтый приболотник	— кровяно-красный	Veriheltaseitikki Punavyöseitikki	Rödskevig spindelskivling Rödbandad spindelskivling
17. Паутинник беснейный	—	Tumma tupasmalikka Valkoinen tupasmalikka	Mörk tuvskivling Vit tuvskivling
18. Паутинник красный браслетчатый	— сросшаяся	Nurminahikas Härmämalikka	Nejlikbrokskivling Pudrad trattskevling
19. Рядовка скученная	—	Nuijamalikka Supplomalikka	Mörk trattskevling Sommartrattskevling
20. Опенек луговой	—	Valkovahakas Keltaheltavahakas	Granvaxskivling Äggvaxskivling
21. Говорушка серая	—	Iallavahakas Harmaankirjava vahakas	Frostvaxskivling Olivvaxskivling
22. Говорушка булавонга	—	Mustavahakas Niityvahakas	Solvaxskivling Angsvaxskivling
23. Говорушка ворончатая	—	Jauhosiemi Isorusokas	Gråvit mjölskevling Bolmörtskevling
24. Гигрофор белый	—	Tuppisenet Kehänsieni	Slidskevlingar Rynkad tofsskevling
25. Гигрофор Карстена	—	Kuusilahokas	Blekgul slöjskevling (rökslöjskevling)
26. Гигрофор поздний или бурый	—	—	—
27. Гигрофор оливково-белый	—	—	—
28. Гигрофор черный	—	—	—
29. Гигрофор луговой	—	—	—
30. Ивишень Розовопластинник весенний	—	—	—
31. Вольварелла	—	—	—
32. Колпак кольчатый	—	—	—
33. Гиофома головообразная	—	—	—

Чешуйчатка ольховая	1 erpäheloka
33. Ложноопенок кирпично-красный	Punalahokka
34. Ложноопенок серно-желтый	Kitkerä lahokka
35. Опенок осенний, или настоящий	Mesisieni
36. Чешуйчатка обыкновенная	Pörhösuomulnen kantosieni
37. Опенок летний	Koivunkantisieni
Галерина окаймленная	Kantonäppikkä
38. Опенок желто-красный	Purppuravalmuska
39. Удеманселла широкопластинчатая	Juurivalmuska
40. Плютей олений	Kantorusokas
41. Зимний гриб	Talvijuurikas
42. Псатирелла каштановая	Tupashapralakki
43. Строчария Горлеманна	iso kaulusieni
44. Шампиньон отчетливо клубеньковый	Kuusen herkкусieni
45. Поганка белая — бледная	Valkoinen kärpässieni Kavala kärpässieni
46. Шампиньон полудой желтокожий	Pelloherkkusieni Valkoinen myrkyherkkusieni
47. Шампиньон лесной	Tapion herkкусieni
48. Навозник белый	Suomainen mustesieni
49. Навозник серый	Harmaa mustesieni
50. Лисичка настоящая	Keltavahvero eli kantarelli
51. Лисичка ложная	Ruskovahvero
52. Лисичка ворончатая	Suppilovahvero

Altoskivling	Tegelröd slöjskivling
	Svavelgul slöjskivling (bitter slöjskivling)
	Honungsskivling
Fjällig tofsskivling	Föränderlig tofsskivling
	Strimmig tofsskivling
	Prickmuseron
Strecknagelskivling	Vanlig sköldskivling
	Vilernagelskivling
	Tuvad sprödskivling (tuvad slätskivling)
Stor kragsskivling	Snöbollscampinjon
Vit flugsvamp	Lömsk flugsvamp
Allmän champinjon	Vit giftsaampinjon
Skogschampinjon	Fjällig bläcks-vamp
	Grå Blacksvamp
Kantarell	Brandgul kantarell
	Trattkantarell

Кантареллюс желтоватый	Keltainen torvisieni	Gul trumpetsvamp
53. Лисичка ложная выпуклая	Harmaa vahvero	Fläckkantarell
54. Лисичка серая	Musta torvisieni	Svart trumpetsvamp
55. Свинушка тонкая	Pulkkosieni	Vanlig pluggskivling
56. Свинушка толстая	Sameltijalka	Svartfotad pluggskivling
57. Мокруха еловая	Limanuljaska	Citrongul slemskivling
58. Мокруха пурпуровая	Rusak-konuljaska	Rödgul slemskivling
59. Р. —	Leppärousku	Blodriska
60. Волнушка розовая	Karvarousku, karvalauku	Skäggriska
Белянка	Valkea karvarousku	Blek skäggriska
61. Молочай	Kultarousku	Mandelriska
62. Горкушка	Kangarousku	Pepparriska
63. Мясник серо-розовый	I akrilousku	Lakriska
64. Мясник обыкновенный — вялый	Naarousku	Skogsriska
— серый члывеющий	Harnaarousku	Gråriska
65. Серушка	Korpiarousku	Lilariska
66. Груздь желтый синеватый — желтый	Nurmiarousku	Buktriska
67. Груздь переный	Keltarousku	Gulriska
68. Груздь белый	Voirousku	Svavelriska
	Maitorousku	Slät vitriska
	Valkorousku	Gulmjökig riska (föränderling vitriska)
Скрипица	Koivourousku	Luden vitriska
69. Груздь черный	Mustarousku	Svartiska
70. Сыроежка пише-	Pillerohapero	Kantkremla
—	Koivuhapero	Grönkremla (björk-kremla)
71. Сыроежка синевато-зеленая	Viihihapero	Vinkremla
72. Сыроежка пурпурно-красная	Kangashapero	Tegelkremla
73. Сыроежка сереющая	Keltahapero	Mild gulkremla
74. Сыроежка желтая охристая	Kirpeä keltahapero	Skarp gulkremla
75. Сыроежка буряющая	Sillihapero	Sillkremla

76. Подгруздок белый, сухой груздь	Suppilohape- ro	Trattkrenila
77. Сыроежка болот- ■	Isohapero	Storkremia
78. Сыроежка ед- кая	Kirnea puna- hapero	Giftkremia
79. Сыроежка род- ■ ■ ■ ■ ■	Politiiaisha- pero	Nässelkremia
80. Валуи	Haisuhapero	Stinkkremia
81. Подгруздок чер- ■	Savuhapero	Svedkremia
82. Белый гриб	Herkkutatti	Stensvamp (sten- sopp, Karl Johans svamp)
Сосновая форма белого гриба	Männyn herkkulatti	Barrskogsstens- vamp
83. Желчный гриб	Sappitatti	Gällsvamp
84. Березовик обык- новенный розовеющий болотный	Lehmäntal- ti eli löpö Nokitatti Valkoinen lehmäntatti	Kosvamp (strävs- vamp) Sotsopp Vit strävsopp
85. Осиновик желто- бурый	Koivum pu- nikkitatti	Björksvamp (björk- sopp)
86. Осиновик крас- ный	Haavan pu- nikkitatti	Aspsopp
Сосновая форма осиновика крас- ного	Männyn pu- nikkitatti	Tallsopp
87. Масленок лист- венный	Lehtikuusen- tatti	Lärksopp
88. Масленок позд- ний	Voitatti	Smörsopp
89. Моховик желто- бурый	Kangastatti	Sandsopp
90. Моховик зеленый	Samettitatti	Sammetssopp
91. Козляк	Nummitatti	Örsopp
Мокруха розовая	Punanuljas ka	Rosenröd slems- kivling
92. Перечный гриб	Likätatti	Pepparsopp
93. Ежевик желтый	Vaalea ora- kan	Blek taggsvamp
красновато-желтый	Rusko-ora- kas	Rödgul taggs- vamp
94. Ежевик пестрый	Suomu-ora- kas	Fjällig taggsvamp
Саркодон шкро- ховатый	Sinijalkainen suomu-ora- kas	Besk taggsvamp
95. Трутовик овечий	Lampaan- käärä	Fårticka
Альбатреллус сли- вающийся	Typaskäärä	Brödticka
96. Рогатик желтый	Keltahaarakas	Gul fingersvamp

Калоцера слязис- тая	Kantohaara- kas	Pjorlhortsvamp
97. Дождевик шипо- ватый Порховка Головачи	Kansatuhke- lo Kuukuset Ukonkuuku- set	Värtig roksvamp
98. Строчок осенний	Piispanhiip- ra	Aggsvampar
— сомнительный	Isoitiäinen piispanhiip- ra	Röksvampar
99. Гельвелла ямча- ■	Musta mörs- ky	Biskopsmössa (brun hattmurkla)
Лопастник кур- чавый	Valkoinen mörsky	(tillig biskopsmö- ssa)
100. Алеурия оран- жевая (пещица оранже- вая)	Oranssi- maljasieni	Svart hattmurkla
		Vit hattmurkla
		Brandgul skåls- vamp

Первые цифры указывают страницу, вторые — на номер описания

А

Алеурия оранжевая 153; 100
Альбатреллус сливающийся 148; 95

Б

Белый гриб 134; 82
Белянка, волнушка белая 114; 60
Березовик болотный 137; 84
— обыкновенный 136; 84
— розовеющий 137; 84

В

Валуй 132; 80
Волнушка розовая 113; 60
Вольвариелла 84; 30

Г

Галерина окаймленная 92; 37
Гельвелла ямчатая 152; 99
Гигрофор белый 78; 27
— Карстена 79; 25
— луговой 82; 29
— оливково-белый 80; 27
— поздний или бурый 79; 26
— черный 81; 28
Гифолома головообразная 85; 32
Говорушка булавовая 77; 22
— ворончатая 77; 23
— серая 76; 21
Головачи 151; 97
Горькушка 116; 62

Гриб-зонтик краснеющий 64; 8
— пестрый 63; 8
Груздь желтый синевящий 120; 100
— белый 121; 68
— перечный 121; 67
— черный 122; 69

Д

Дисцина цитовидная 56; 2
Дождевик грушевидный 17; —
— шишковатый 150; 97

Е

Ежевик желтый 145; 93
— красновато-желтый 146; 93
— пестрый 147; 94

Ж

Желчный гриб 135; 83

З

Зеленушка 60; 11
Зимний гриб 94; 41

И

Ивишень 83; 30

К

Калочера слизистая 150; 96
Кантареллос желтоватый 107; 52
Козляк 143; 91
Колпак кольчатый 84; 31

Л

Лисичка ворончатая 106; 52
— ложная 106; 51
— выпуклая 107; 53
— настоящая 105; 50
— серая 108; 54
Ложноопенок кирпично-красный 87; 33
— серно-желтый 88; 34
Ловастник курчавый 152; 99

М

Маслянок лиственничный 140; 87
— поздний 141; 88
Млечник вялый 118; 64
— обыкновенный 117; 64
— серый лиловеющий 118, 64
— серо-розовый 117; 63
Молочай 115; 61
Моховик желто-бурый 142; 89
— зеленый 143; 90
Мокруха еловая 111; 57
— пурпуровая 112; 58
— розовая 144; 91
Мухомор королевский 59; 4
— красный 58; 4
— пантерный 59; 4
— поганковидный 61; 6
— серо-розовый 59; 5

Н

Навозник белый 102; 48
— серый 104; 49

О

Опенек желто-красный 92; 38
— летний 91; 37
— луговой 75; 20
— настоящий, осенний 89; 35
Осиновик желто-бурый 138; 85
— красный 139; 86

П

Паутинник воюющий 70; 15
— красный браслетчатый 73; 18

— кроваво-красный 73; 17
— особенный 72; 17
— пахучий 70; 15

Перечный гриб 70; 15
Плутей олений 94; 40
Поганка белая 99; 45
— бледная 100; 45
Подгруздок белый 129; 76
— черный 133; 81
Поплавок белый 63; 76
— желто-коричневый 63; 76
— серый 62; 7а
Порховка 151; 97
Приболотник желтый 71; 16
Пятирелла каштановая 96; 42

Р

Рогатик желтый 149; 96
Розовопластинник весенний 83; 30
Рыжик 112; 59
Рядовка белая 66; 10
— воюющая 66; 10
— голубиная 65; 9
— заостренная 67; 12
— знойная 67; 11
— мыльная 69; 13
— серая 68; 13
— скученная 74; 19
— сросшаяся 74; 19
— фиолетовая 69; 14

С

Саркодон шероховатый 147; 94
Свинуха толстая 110; 56
— тонкая 109; 55
Серушка 119; 65
Скрипца 122; 68
Сморчок конический 57; 3
Сосновая форма белого гриба 135; 82
Сосновая форма осиновика красного 139; 86
Строфария Горнеманна 97; 43
Строчок гигантский 55; 1
— обыкновенный 54; 1
— осенний 151; 98
— сомнительный 152; 98
Сыроежка болотная 130; 77
— буреющая 128; 75
— едкая 131; 78
— желтая 127; 74
— охристая 127; 74

Сыроежка пищевая 123; 70
 — пурпурно-красная 125; 72
 — родственная 132; 79
 — сереющая 126; 73
 синевато-зеленая 124; 71

Т

Трутовик овечий 148; 95

У

Удеманиселла широкопластин-
 ковая 93; 39

Ч

Чешуйчатка обыкновенная 90;
 36
 — ольховая 87; 32
 — отклоняющаяся 11; —

Ш

Шампиньон желтокожий 101;
 46
 — полевой 101; 46
 — лесной 102; 47
 — отчетливо клубеньковый
 98; 44

указатель латинских названий грибов
 [Цифры указывают на страницу описания]

Agaricus abruptibulbus 98
A. arvensis 101
A. silvaticus 102
A. xanthoderma 101
Albatrellus confluens 148
A. ovinus 148
Aleuria aurantia 158
Amanita alba 63
A. citrina 61
A. fulva 63
A. muscaria 58
A. pantherina 59
A. phalloides 100
A. regalis 59
A. rubescens 59
A. vaginata 62
A. virosa 99
Armillariella mellea 89

Boletus edulis 134
B. pinicola 135
B. pinophilus 135
Bovista 151

Calocera viscosa 150
Calvatia 151
Camarophyllus pratensis 82
Cantharellula umbonata 107
Cantharellus cibarius 105
C. lutescens 107
C. tubaeformis 106
Clavaria flava 149
Clitocybe 36
Clitocybe clavipes 74
C. gibba 77
C. infundibuliformis 77
C. nebularis 76
Clitopilus prunulus 83
Coprinus atramentarius 104
C. comatus 102
Cortinarius armillatus 73
C. amphoroatus 70

C. speciosissimus 72
C. traganus 70
C. triumphans 71
Craterellus cornucopioides 108

Dermocybe semisanguinea 73
Discina perlata 56

Flammulina velutipes 94

Galerina marginata 92
Gomphidius glutinosus 111
G. roseus 144
G. rutilus 112
Gyromitra ambigua 152
G. esculenta 54
G. gigas 55
G. infula 151
G. perlata 56

Helvella crispa 152
H. lacunosa 152
Hydnum repandum 148
H. rufescens 148
Hygrophoropsis aurantiaca 106
Hygrophorus camarophyllus 81
H. hypoleus 79
H. karstenii 79
H. olivaceolus 80
H. piceae 78
H. pratensis 82
Hypholoma capnoides 85

Inocybe 36

Kuehneromyces mutabilis 91

Lactarius deliciosus 112
L. flexuosus 119
L. helvus 117
L. necator 122
L. piperatus 121

L. pubescens 114
L. repraesentaneus 120
L. resimus 121
L. rufus 116
L. scrobiculatus 120
L. torminosus 113
L. trivialis 117
L. uvidus 118
L. vellereus 122
L. vietus 118
Volemus 115
Leccinum aurantiacum 139
L. holopus 137
L. scabrum 135
L. testaceo-scabrum 138
L. varicolor 137
L. versipelle 138
L. vulpinum 139
Lepiota procera 63
Lepista hebularis 16
L. nuda 69
Lycoperdon perlatum 150
L. pyriforme 17
Lyophyllum aggregatum 74
L. conglobatum 74
L. connatum 74
L. fumosum 74

Macrolepota procera 63
M. rhacodes 64
Marasmius oreades 75
Morchella conica 57

Nematoloma capnoides 85
N. fasciculare 88
N. sublateralitum 87

Oudemansiella platyphylla 93

Paxillus atrotomentosus 110
P. involutus 109
Pholiota alicola 87
P. heteroclita 11
P. squarrosa 90
Pluteus atricapillus 94
P. cervinus 94

Polyporus ovinus 148
Psathyrella spadicea 96
Psilocybe 35

Ramaria flava 149
Rhodophyllus 36
R. lividus 83
Rozites caperata 84
Russula adusta 133
R. aeruginea 124
R. claroflava 127
R. consorsbrina 132
R. decolorans 126
R. delicata 129
R. emetica 131
R. flava 127
R. foetens 132
R. obscura 125
R. ochroleuca 127
R. paludosa 130
R. vesca 123
R. vinosa 125
R. xerampelina 128

Sarcodon imbricatum 147
S. scabrosus 147
Stropharia hornemannii 97
Stropharia bovina 143
S. grevillei 140
S. luteus 141
S. piperatus 145
S. variegatus 142

Tricholoma aestuans 67
T. album 66
T. columbetta 65
T. equestre 66
T. flavovirens 66
T. inamoenum 66
T. porlentosum 68
T. saponaceum 69
T. virgatum 67
Tricholomopsis rutilans 92
Tylopilus felleus 135

Volvariella 84
Xerocomus subtomentosus 90

МАУРИ КОРХОНЕН

100 грибов

Редактор издательства *И. В. ПРОТАНСКАЯ*
 Оформление и макет художника *Б. К. ШАПОВАЛОВА*
 Художественный редактор *В. Н. ТИКУНОВ*
 Иллюстрации *М. КОРХОНЕНА*
 Технический редактор *В. М. ВОЛКОВА*
 Корректор *И. Б. ШЕМАНСКАЯ*
 Выходка *А. И. МИХАЙЛОВОЙ*

ИБ № 1228

Слано в набор 19.03.81. Подписано в печать 30.07.81. Формат 84×100/₃₂. Бумага типографская № 1. Гарнитура литературная. Печать высокая. Усл. печ. л. 8,14 + 3,10 цв. вкл. Усл. кр.-отт. 21,3. Уч.-изд. л. 11,16. Тираж 37 000 экз. Заказ 2124. Цена в обложке 1 р. 60 к. (32 000 экз.). Цена в переплете 1 р. 70 к. (5000 экз.).

Издательство „Лесная промышленность“, 101000, Москва, ул. Кирова, 40а.

Типография им. Анохина Управления по делам издательств, полиграфии и книжной торговли Совета Министров Карельской АССР 185630. Петрозаводск, ул. „Правды“, 4